



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: Risotto "al forno" Gemüse 1/1 GN
Risotto "al forno" vegetables 1/1 GN
Artikelnummer / Article no: 254970
GTIN: 4020714116190
Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name: Risotto mit Gemüse und Käse, tiefgekühlt

risotto with vegetables und Käse, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

Wasser, Gemüse 15,7% (Auberginen, Erbsen, Karotten, Paprika, Zucchini, Zwiebeln - in veränderlichen Gewichtsanteilen), Reis roh 13,5%, Weißwein (enthält SULFITE), SAHNE (30% Milchfett), KÄSE 4,2%, Rapsöl, HARTKÄSE, BUTTER, Reismehl, Olivenöl extra vergine, Gemüsebrühenpulver [jodiertes Salz, Maltodextrin, Zucker, natürliche Aromen, Sonnenblumenöl, Karottenpulver 2%, Röstzwiebelpulver 0,9%, Lauchpulver 0,7%, Knoblauch, Gewürz, Zitronenpulver], Speisesalz, Gewürze, Stärke, Petersilie, Knoblauch.
Water, vegetables 15,7% (aubergines, peas, carrots, peppers, zucchini, onions - in varying proportions by weight), rice uncooked 13,5%, white wine (contains SULFITE), CREAM (30% milkfat), CHEESE 4,2%, rapeseed oil, HARD CHEESE, BUTTER, rice flour, extra virgin olive oil, Vegetable broth powder [iodized salt, maltodextrin, sugar, natural flavors, sunflower oil, carrot powder 2%, roasted onion powder 0.9%, leek powder 0.7%, garlic, spice, lemon powder], salt, starch, spices, parsley, garlic.

Allergene / Allergens:
(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)

MILCH, SULFIT / MILK, SULFITE
Kann Spuren enthalten von: SOJA, EI.
May contain traces of: SOY, EGG.

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	gelblich mit buntem Gemüse yellowish with colorful vegetables
Geruch / Smell:	aromatisch, frisch, gemüsig, nach Reis aromatic, fresh, vegetable, like rice
Geschmack / Taste:	feinwürzig, einzelne Gemüsesorten erkennbar, cremig, nach Reis delicately spicy, some types of vegetables recognizable, creamy, like rice
Konsistenz / Texture:	portionierbar, cremig/ portionable, creamy

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight:	9 kg (2 x 1/1 GN)
Inhalt brutto / gross weight:	9,3 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	2 x 15 Stück à ca. 300 g
Portionsmaße / size of portion:	ca. 96 mm x 96 mm
Kartons pro Lage / boxes per layer:	6
Lagen pro Palette / layer per pallet:	14
Kartons pro Palette / boxes per pallet:	84
Karton / box:	weiß / white [500 mm x 295 mm x 85 mm]
Lagerung / Storage conditions:	max. -18 °C
Transport / Transport conditions:	max. -15 °C
MHD / Shelf life:	18 Monate ab Produktion / 18 months from date of production
Restlaufzeit / remaining shelf life from delivery:	6 Monate / 6 months
Information / Information:	Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren. Do not refreeze after defrosting. Produkt nur durchgegart verzehren. Heat completely before consumption.

Mikrobiologie / Microbiological criteria

Parameter / parameters	Einheit / Unit	m	M
Enterobacteriaceae	KbE/g cfu/g	1.000	10.000
E. coli	KbE/g cfu/g	10	100
Koag. pos. Staphylokokken / coag. pos. Staphylococci	KbE/g cfu/g	100	1.000
Bacillus cereus	KbE/g cfu/g	500	1.000
Listeria monocytogenes	KbE/g cfu/g	-	100
Salmonellen / Salmonella	in 25 g	-	n.n. in 25 g

Nährwerte pro 100 g Produkt / Nutritional values per 100 g product *

Engergie / Energy	KJ	641
	kcal	154
Fett / Fat:	g	9,2
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	3,6
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	13,0
davon Zucker / of which sugar:	g	1,0
Eiweiß / Protein:	g	3,5
Salz / Salt:	g	1,1

* Die Werte wurden rechnerisch ermittelt. / All values are calculated.

Zubereitung / Preparation:

Das tiefgefrorene Produkt in ein 1/1 Gn Blech legen und die Tüte vollständig entfernen.
In 100% Heißluft im vorgeheizten Konvektomaten bei 150 °C für 35 Minuten backen; anschließend kurz ruhen lassen.

Put the deepfrozen product in a 1/1 GN dish and remove the bag completely.
Heat in the preheated convection oven (100% hot air) at 150 °C for 35 minutes; then let it rest shortly.

Diese Zubereitung soll eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C sicherstellen. Es handelt sich hierbei nur um eine Empfehlung. Schwankungen verschiedener Öfen-Modelle, die Fülle der Beladung etc. müssen immer berücksichtigt werden.

These preparation instructions ensure a core temperature of minimum 75 °C. These instructions are guidelines only. You must always take into account the variation in the ovens, way of loading in the oven etc.

Rechtsgrundlagen / Legal basis

Anforderungen Gentechnik / Requirements regarding GMO

Wir bestätigen hiermit, dass die von uns gelieferten Produkte den derzeitigen geltenden lebensmittel-rechtlichen Vorschriften der EU Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebensmittel (gem. EG-VO 1829/2003 und 1830/2003) entsprechen.