




Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:	Mediterraner Gemüseauflauf, 1/1 Gastronorm Mediterranean vegetable casserole, 1/1 gastronorm	
Artikelnummer / Article no:	254972	
GTIN:	4020714116213	
Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:	Auflauf aus Grillgemüse in Tomatensauce, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt casserole with grilled vegetables in tomato sauce, with cheese, deepfrozen	
Zutaten / Ingredients:	Gemüse 67,5% (gegrillte Auberginen, gegrillte rote und gelbe Paprika, gegrillte Zucchini, schwarze Oliven, Karotten, Zuckererbsen, Tomaten, Zwiebeln - in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Tomatenmarkkonzentrat 6,6%, KÄSE 5,2%, SAHNE (30% Milchfett), modifizierte Stärke, HARTKÄSE, Speisesalz, Zucker, Olivenöl extra vergine, Tomatenflocken 0,4%, Stärke, Kräuter, Pfeffer, Knoblauch. Vegetables 67,5% (grilled aubergines, grilled red and yellow peppers, grilled zucchini, black olives, carrots, sugar peas, tomatoes, onions - in varying proportions by weight), water, tomato paste concentrate 6,6%, CHEESE 5,2%, CREAM (30% milkfat), modified starch, HARD CHEESE, salt, sugar, extra virgin olive oil, tomato flakes 0,4%, starch, herbs, pepper, garlic.	
Allergene / Allergens: (gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)	MILCH / MILK Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA. May contain traces of: EGG, SOY.	

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	rote Tomatensauce mit buntem Gemüse red tomato sauce with mixed vegetables
Geruch / Smell:	Grillgemüse in fruchtiger Tomatensauce, leichte Käsenote grilled vegetables in tomato sauce, cheese
Geschmack / Taste:	typisch nachwürzigem Gemüse, leichte Käsenote typical, with spicy vegetables, cheese
Konsistenz / Texture:	standfest / easy dividable

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 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
E. coli	KbE/g cfu/g	100	1.000
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

(nach DGHM Empfehlung 7.2 Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen)

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

Engergie / Energy	KJ	288
	kcal	69
Fett / Fat:	g	2,3
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,1
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	8,1
davon Zucker / of which sugar:	g	3,2
Eiweiß / Protein:	g	3,2
Salz / Salt:	g	1,3

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

Zubereitung / Preparation:

Den tiefgefrorenen Auflauf in ein 1/1 GN Blech legen und die Tüte vollständig entfernen.
In 100% Heißluft im vorgeheizten Konvektomaten bei 160 - 170 °C für 30 - 40 min 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 160 - 170 °C for 30 - 40 min; 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.

We herewith confirm, that the products delivered by us correspond to the present valid food-juridical regulations of the EU order for the identification, accreditation and retraceability of genetically modified food (according to EG-regulations 1829/2003 and 1830/2003).