



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Bio Lasagne Bolognese, 1/1 Gastronorm
organic Lasagne Bolognese, 1/1 gastronorm
B-256100



Artikelnummer / Article no:

GTIN:

4020714111294



DE-OKO-006
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
EU-/Non-EU-agriculture

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

geschichtete Teigblätter mit Rindfleischsauce und Bechamel, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt

pasta with beef sauce and bechamel, with cheese, deepfrozen

Zutaten / Ingredients:

Wasser, HARTWEIZENGRIESS*, Rindfleisch* 9,6%, Tomaten*, Karotten*, Tomatenmarkkonzentrat*, KÄSE* 3,4%, SELLERIE*, Zwiebeln*, Stärke*, WEIZENMEHL*, Sonnenblumenöl*, MAGERMILCHPULVER*, Speisesalz, SAHNE* (30% Milchfett), Kräuter*, Paniermehl* (WEIZENMEHL*, Salz, Hefe), Rohrzucker*, Gewürze*, Knoblauch*.

water, durum WHEAT semolina*, beef* 9,6%, tomatoes*, carrots*, concentrated tomato puree*, CHEESE* 3,4%, CELERY*, onions*, WHEAT flour*, sunflower oil*, skimmed MILK powder*, salt, CREAM* (30% milk fat), herbs*, bread crumbs* (WHEAT flour*, salt, yeast), cane sugar*, spices*, garlic*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau / certified organic

Allergene / Allergens:

GLUTEN, MILCH, SELLERIE / GLUTEN, MILK, CELERY

(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	klassische Bolognesefarbe hellbraun, mit leicht roter Tomatensauce classic bolognese colour, light brown, tomato red
Geruch / Smell:	typisch Bolognese, würzig, sahnige Bechamel und leichte Käsenote typical bolognese, spicy, cream bechamel, cheese
Geschmack / Taste:	klassische Bolognese, leicht tomatig, sahnige Bechamel, leichte Käsenote classic bolognese, tomatoes, bechamel, 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 / portions 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
Primärverpackung:	HDPE-Beutel
Karton / box:	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	507
	kcal	120
Fett / Fat:	g	4,6
davon gesättigte Fettsäuren /	g	1,6
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	14
davon Zucker / of which sugar:	g	2,3
Eiweiß / Protein:	g	5,2
Salz / Salt:	g	0,95

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

Zubereitung / Preparation:

Die tiefgefrorene Lasagne 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 Minuten backen; anschließend kurz ruhen

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 minutes; then let it rest shortly.

Die Zubereitung muss eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C sicherstellen. Hierbei sind die Schwankungen durch verschiedene Ofenmodelle, Fülle der Beladung etc. vom Anwender zu berücksichtigen.

The preparation must ensure a core temperature of at least 75 °C. The variations due to different oven models, fullness of the load etc. must be taken into account by the user.

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