



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Bio Lasagne Bolognese
organic Lasagne Bolognese

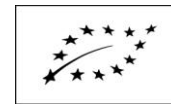


Artikelnummer / Article no:

B-256100

GTIN:

4020714111294



DE-ÖKO-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, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

Wasser, HARTWEIZENGRIESS*, Rindfleisch* 10%, Tomaten*, Karotten*,
Sonnenblumenöl*, Tomatenmarkkonzentrat*, KÄSE* 3,7%, SELLERIE*, Zwiebeln*,
WEIZENMEHL*, Maisstärke*, MAGERMILCHPULVER*, SAHNE* (30% Milchfett),
Speisesalz, Paniermehl* (enthält WEIZENMEHL*), Rohrzucker*, Kräuter*, Gewürze*,
Knoblauch*.

water, DURUM WHEAT SEMOLINA*, beef* 10%, tomatoes*, carrots*, sunflower oil*,
tomato puree concentrate*, CHEESE* 3,7%, CELERY*, onions*, WHEAT FLOUR*, corn
starch*, SKIMMED MILK POWDER*, CREAM* (30% milk fat), salt, bread crumbs*
(contain WHEAT FLOUR*), cane sugar*, herbs*, spices*, garlic*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau / certified organic

Allergene / Allergens:

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

GLUTEN, MILCH, SELLERIE / GLUTEN, MILK, CELERY

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	klassische Bolognesefarbe hellbraun, mit leicht roter Tomatennote classic bolognese colour, light brown, tomato red
Geruch / Smell:	typisch Bolognese, würzig, sahnige Bechamel und leichte Käsenote typical bolognese, spicy, creamy bechamel and cheese
Geschmack / Taste:	klassische Bolognese, leicht tomatig, sahnige Bechamel, leichte Käsenote typical bolognese, tomatoes, creamy 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 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 [495 mm x 290 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.

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 *

Energie / Energy	KJ	662
	kcal	157
Fett / Fat:	g	8,1
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,5
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	16
davon Zucker / of which sugar:	g	2,0
Eiweiß / Protein:	g	5,7
Salz / Salt:	g	0,87

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

Zubereitung / Preparation:

Tiefgefrorenes Produkt aus der Tüte nehmen und in eine 1/1 GN-Schale legen.
Im vorgeheizten Back- oder Umluftofen 35 - 40 Minuten bei 170 - 180 °C überbacken. Kurz ruhen lassen.

Take frozen product out of the bag and put into a 1/1 GN dish.
Heat in the preheated oven or convection oven 35 - 40 minutes at 170 - 180 °C. Let it rest for a minute.

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).