



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Bio Lasagne Gemüse, 1/1 Gastronorm  
organic Lasagne Bolognese, 1/1 gastronorm



Artikelnummer / Article no:

B-256240

GTIN:

4020714111287



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

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

geschichtete Teigblätter mit Gemüsesauce und Spinatbechamel, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt

pasta with vegetables and spinach bechamel, with cheese, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

Wasser, Gemüse\* 31% (Tomaten\*, Karotten\*, Zucchini\*, Paprika\*, Zwiebeln\*, SELLERIE\*, Broccoli\*), HARTWEIZENGRIESS\*, Tomatenmarkkonzentrat\*, Blattspinat\* 3,7%, Sonnenblumenöl\*, KÄSE 3,7%, Stärke\*, WEIZENMEHL\*, MAGERMILCHPULVER\*, SAHNE\* (30% Milchfett), Speisesalz, Rohrzucker\*, Knoblauch\*, Gewürze\*.

water, vegetables\* 31% (tomatoes\*, carrots\*, zucchini\*, paprika\*, onions\*, CELERY\*, broccoli\*), DURUM WHEAT SEMOLINA\*, tomato puree concentrate\*, spinach\* 3,7%, sunflower oil\*, CHEESE 3,7%, starch\*, WHEAT FLOUR\*, SKIMMED MILK POWDER\*, CREAM\* (30% milk fat), salt, cane sugar\*, garlic\*, spices\*.

\*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:** tomatig rot mit sichtbaren Gemüsstücken, spinatgrünes Topping  
tomato red with visible vegetables, spinach green topping

**Geruch / Smell:** fruchtig, gemüsig, leichte Spinatnote  
fruity, vegetables, spinach

**Geschmack / Taste:** fruchtig, kräftige Gemüsenote, abgerundet mit Spinatbechamel  
fruity, vegetables, spich bechamel

**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	579
	kcal	137
Fett / Fat:	g	5,5
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,4
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	18
davon Zucker / of which sugar:	g	2,6
Eiweiß / Protein:	g	4,0
Salz / Salt:	g	0,81

\* 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).