



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Bio Nudelaufauf "Mediterran", 1/1 Gastronorm
organic pasta casserole, 1/1 gastronorm

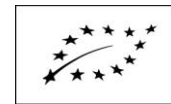


Artikelnummer / Article no:

B-256470

GTIN:

4020714117319



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

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

Nudelaufauf mit Gemüse in Tomatensauce, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt

pasta casserole with vegetables in tomato sauce, with cheese, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

Nudeln gegart* 32,8% (HARTWEIZENGRIESS*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Speisesalz), Wasser, Broccoli* 7,5%, rote Paprika* 6%, Zucchini* 6%, Tomaten* 5,3%, Sonnenblumenöl*, Karotten* 4%, KÄSE* 3,7%, Tomatenmarkkonzentrat*, Zwiebeln* 2,9%, SAHNE* (30% Milchfett), Stärke*, WEIZENMEHL*, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER*, Rohrzucker*, Kräuter*, Gewürze*.

cooked pasta* 32,8% (DURUM WHEAT SEMOLINA*, water, sunflower oil*, salt), water, broccoli* 7,5%, red paprika* 6%, zucchini* 6%, tomatoes* 5,3%, sunflower oil*, carrots* 4%, CHEESE* 3,7%, tomato puree concentrate*, onions* 2,9%, CREAM* (30% milk fat), starch*, WHEAT FLOUR*, salt, SKIMMED MILK POWDER*, cane sugar*, herbs*, spices*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau / certified organic

Allergene / Allergens:

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

GLUTEN, MILCH / GLUTEN, MILK

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	gelbe Nudeln und buntes Gemüse in toter Tomatensauce yellow pasta and colourful vegetables in red tomato sauce
Geruch / Smell:	frisch nach Gemüse in einer fruchtigen Tomatensauce, leichte Käsenote fresh vegetables, fruity tomato sauce, cheese
Geschmack / Taste:	typisch nach Nudeln in fruchtiger Tomatensauce mit würzigem Gemüse, leichte Käsenote typical, pasta in tomato sauce 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 / 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	593
	kcal	142
Fett / Fat:	g	6,7
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,9
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	16
davon Zucker / of which sugar:	g	2,3
Eiweiß / Protein:	g	3,9
Salz / Salt:	g	1,1

* 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).