



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

vegane Bio Lasagne Gemüse, 1/1 Gastronorm
vegan organic Lasagne Vegetables, 1/1 gastronorm

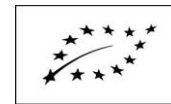


Artikelnummer / Article no:

B-256520

GTIN:

4020714232180



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

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

geschichtete Teigblätter mit Gemüsesauce und Sojabechamel, tiefgekühlt

pasta with vegetable sauce and soy bechamel, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

Wasser, Gemüse* 32% (Tomaten*, Karotten*, Zucchini*, Paprika*, Zwiebeln*, CELERY*, broccoli*), HARTWEIZENGRIESS*, Sonnenblumenöl*, Tomatenmarkkonzentrat*, Maisstärke*, WEIZENMEHL*, Soja Drink* 2% (Wasser, SOJABOHNEN*), Speisesalz, Rohrzucker*, Kürbis getrocknet*, Pfeffer*, Muskat*, Petersilie*.

water, vegetables* 32% (tomatoes*, carrots*, zucchini*, paprika*, onions*, CELERY*, broccoli*), DURUM WHEAT SEMOLINA*, sunflower oil*, tomato puree concentrate*, corn starch*, WHEAT FLOUR*, soy drink* 2%, (water, SOY BEANS*), salt, cane sugar*, dried pumpkin*, pepper*, nutmeg*, parsley*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau / certified organic

Allergene / Allergens:

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

GLUTEN, SELLERIE, SOJA / GLUTEN, CELERY, SOY

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour: rote Tomatensauce mit sichtbarem Gemüse, helles Topping
red tomato sauce with vegetables, light topping

Geruch / Smell: fruchtig, gemüsig, leicht tomatig
fruity, vegetables, tomatoes

Geschmack / Taste: angenehm fruchtig, kräftige Gemüsenote
fruity, vegetables

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	526
	kcal	126
Fett / Fat:	g	4,8
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	0,6
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	17
davon Zucker / of which sugar:	g	2,4
Eiweiß / Protein:	g	5,5
Salz / Salt:	g	0,99

* 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).