



Serviervorschlag

Produkt / Product

**Produktbezeichnung / Product name:** Lasagne Bolognese STW, 250 g

**Artikelnummer / Article no:** 257100

**GTIN:** 4020714115223

**Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:** geschichtete Teigblätter mit Rindfleischsauce und Bechamel, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt  
pasta with beef sauce and bechamel and cheese, deep frozen

**Zutaten / Ingredients:**

Wasser, HARTWEIZENGRIESS, Rindfleisch 5,2%, Tomatenpulpe, Rapsöl, WEIZENMEHL, Karotten, KÄSE 2%, SELLERIE, Zwiebeln, Tomatenmarkkonzentrat, SÜSSMOLKENPULVER, BUTTERMILCH, Speisesalz, DINKEL, Stärke, modifizierte Stärke, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Kräuter, Zucker, Knoblauch, Gewürze, natürliches Aroma.

water, DURUM WHEAT SEMOLINA, beef 5,2%, tomato puree, rape oil, WHEAT FLOUR, carrots, CHEESE 2%, CELERY, onions, tomato puree concentrate, SWETT WHEY POWDER, BUTTERMILK, salt, SPELT, starch, modified starch, bread crumbs (WHEAT FLOUR, salt, yeast), herbs, sugar, garlic, spices, natural flavour.

**Allergene / Allergens:**  
(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)

GLUTEN, MILCH, SELLERIE / GLUTEN, MILK, CELERY  
Kann Spuren enthalten von: Ei, SOJA.  
May contain traces of: EGG, SOY.

---

Sensorik / Sensory criteria

---

Farbe / Colour:	klassische rote Bolognesesauce, helle Bechamel  classic red bolognese sauce, light bechamel
Geruch / Smell:	typisch Bolognese, würzig, nach Käse  typical bolognese, spicy, cheese
Geschmack / Taste:	klassische Bolognese, leicht tomatig, sahnige Bechamel, nach Käse  classic bolognese, tomatoes, creamy bechamel, cheese
Konsistenz / Texture:	standfest / easy dividable

---

Logistik / Logistics

---

Inhalt netto / net weight:	7,5 kg (2 x 15 Portionen / portions, GN-tauglich / suitable for GN)
Inhalt brutto / gross weight:	7,72 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	2 x 15 Stück à ca. 250 g
Portionsmaße / size of portion:	ca. 83 x 83 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 [435 mm x 270 mm x 84 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	606
	kcal	144
Fett / Fat:	g	5,5
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	0,7
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	19
davon Zucker / of which sugar:	g	2,6
Eiweiß / Protein:	g	4,7
Salz / Salt:	g	1,2

\* 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).