



Serviervorschlag

## Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:	Lasagne Gemüse STW, 375 g Lasagne Vegetables STW, 375 g	
Artikelnummer / Article no:	257220	
GTIN:	4020714115278	
Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:	geschichtete Teigblätter mit Gemüsesauce und Spinatbechamel, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt pasta with vegetable sauce and spinach bechamel, with cheese, deep frozen	
Zutaten / Ingredients:	Wasser, Gemüse 24% (Karotten, Blattspinat, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, SELLERIE), HARTWEIZENGRIESS, Tomatenpulpe, Rapsöl, WEIZENMEHL, KÄSE 2%, Tomatenmarkkonzentrat, BUTTERMILCH, SÜSSMOLKENPULVER, modifizierte Stärke, Stärke, Speisesalz, Zucker, Knoblauch, Gewürze, Kräuter (enthalten SELLERIE), Aroma.  water, vegetables 24% (carrots, spinach, zucchini, onions, paprika, CELERY), DURUM WHEAT SEMOLINA, tomato pulp, rape oil, WHEAT FLOUR, CHEESE 2%, tomato puree concentrate, BUTTERMILK, SWEET WHEY POWDER, modified starch, starch, salt, sugar, garlic, spices, herbs (contains CELERY), 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:	tomatig rot mit sichtbaren Gemüsestücken, Deckschicht spinatgrün tomato-red with visible vegetables, topping spinach-green
Geruch / Smell:	fruchtig, gemüsig, leichte Spinatnote fruity, vegetables, spinach
Geschmack / Taste:	fruchtig, kräftige Gemüsenote, abgerundet mit Spinatbechamel fruity, vegetables, spinach bechamel
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 / pieces à ca. 250g
Portionsmaße / size of portion:	ca. 83 x 125 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 \*

---

Engergie / Energy	KJ	565
	kcal	134
Fett / Fat:	g	4,2
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	0,7
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	20
davon Zucker / of which sugar:	g	3,4
Eiweiß / Protein:	g	3,7
Salz / Salt:	g	1,0

\* 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 an 1830/2003).