



Serviervorschlag

Produkt / Product

**Produktbezeichnung / Product name:** Bolognesesauce "GiaGusto"  
**Artikelnummer / Article no:** 270100  
**GTIN:** 4020714137041  
**Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:** Rindfleisch-Tomatensauce, tiefgekühlt  
beef-tomato-sauce, deep frozen

**Zutaten / Ingredients:** Rindfleisch 35%, Wasser, Tomaten 13,8%, Tomatenpulpe 9,2%, Tomatenmarkkonzentrat 5,9%, Zwiebeln, Karotten, natives Olivenöl extra, Speisesalz, Tomatenflocken, Zucker, SELLERIE, Rapsöl, Kräuter, Knoblauch, Tomatenpulver, modifizierte Stärke, Gewürze.  
beef 35%, water, tomatoes 13,8%, tomato puree 9,2%, tomato puree concentrate 5,9%, onions, carrots, extra virgin olive oil, salt, tomato flakes, sugar, CELERY, rape oil, herbs, garlic, tomato powder, modified starch, spices.

**Allergene / Allergens:** SELLERIE / CELERY  
(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011) Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA.  
May contain traces of: EGG, SOY.

---

Sensorik / Sensory criteria

---

Farbe / Colour:	klassische Bolognesefarbe rot-braun typical bolognese colour, red-brown
Geruch / Smell:	typisch Bolognese, würzig, tomatig, leicht nach Kräutern typical bolognese, spicy, tomatoes, herbs
Geschmack / Taste:	klassische Bolognese, würzig, mit fruchtiger Tomate, leichte Kräuternote typical bolognese, spicy, fruity tomatoes, herbs
Konsistenz / Texture:	flüssig, stückig

---

Logistik / Logistics

---

Inhalt netto / net weight:	2,5 kg
Inhalt brutto / gross weight:	2,78 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	lose im Karton / loose in the box
Portionsmaße / size of portion:	ca. 30 x 30 mm
Kartons pro Lage / boxes per layer:	14
Lagen pro Palette / layer per pallet:	12
Kartons pro Palette / boxes per pallet:	168
Karton / box:	weiß / white [270 mm x 225 mm x 90 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	486
	kcal	117
Fett / Fat:	g	8,6
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	0,3
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	4,9
davon Zucker / of which sugar:	g	4,2
Eiweiß / Protein:	g	7,4
Salz / Salt:	g	1,3

\* Die Werte wurden rechnerisch ermittelt. / All values are calculated.

---

Zubereitung / Preparation:

---

Pro Portion 150 g Saucen-Pellets + ca. 15 g Flüssigkeit

Pfanne / Topf mit Deckel	ca. 4-5 min auf mittlerer Stufe bei gelegentlichem Umrühren erhitzen
Mikrowelle (2000W)	ca. 1,5-2 min mit Deckel erhitzen
Bain Marie / Wasserbad	bei 100 C ca. 25 min erhitzen und gelegentlich umrühren

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).