



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: Bolognesesauce
Artikelnummer / Article no: 270101
GTIN: 4020714116398
Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name: Rindfleisch-Tomaten-Sauce, tiefgekühlt

beef-tomato-sauce, deepfrozen

Zutaten / Ingredients: Rindfleisch 35%, Wasser, Tomaten 13,6%, Tomatenmarkkonzentrat 11,6%, Zwiebeln, Karotten, Speisesalz, Zucker, SELLERIE, Stärke, Kräuter, Tomatenpulver, Tomatenflocken, Gewürze, Knoblauch.

beef 35%, water, tomatoes 13,6%, concentrated tomato puree 11,6%, onions, carrots, salt, sugar, CELERY, starch, herbs, tomato powder, tomato flakes, spices, garlic.

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

SELLERIE / CELERY
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:	6,4 kg
Inhalt brutto / gross weight:	6,64 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	4 Beutel à ca. 1,6 kg
Portionsmaße / size of portion:	Beutelmaße: ca. 22 x 23 x 3,5 cm
Kartons pro Lage / boxes per layer:	14
Lagen pro Palette / layer per pallet:	9
Kartons pro Palette / boxes per pallet:	126
Primärverpackung:	HDPE-Beutel
Karton / box:	270 mm x 225 mm x 170 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. Produkt nur durchgegart verzehren. Heat completely before consumption.

Mikrobiologie / Microbiological criteria

Parameter / parameters	Einheit / Unit	m	M
E. coli	KbE/g cfu/g	100	1.000
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

(nach DGHM Empfehlung 7.2 Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen)

Nährwerte pro 100 g Produkt / Nutritional values per 100 g product *

Engergie / Energy	KJ	469
	kcal	113
Fett / Fat:	g	7,1
davon gesättigte Fettsäuren / Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	1,8
davon Zucker / of which sugar:	g	4,8
Eiweiß / Protein:	g	3,6
Salz / Salt:	g	7,3
		1,1

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

Zubereitung / Preparation:

Für 12 - 14 Stunden bei +4°C auftauen

Defrost at +4°C for 12 - 14 hours.

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