



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Bio Lasagne Vegetaria
organic Lasagne Vegetables



Artikelnummer / Article no:

B-256805

GTIN (Schale):

4020714134286

GTIN (Karton):

4020714134293



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

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

geschichtete Teigblätter mit Gemüsesauce und Spinatbechamel, mit Käse
abgestreut, tiefgefroren

pasta with vegetable sauce and spinach bechamel, with cheese, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

Wasser, Gemüse* 26,5% (Tomaten*, Karotten*, Zucchini*, Paprika*, Zwiebeln*,
SELLERIE*, Broccoli*), HARTWEIZENGRIESS*, Blattspinat* 4,5%, Sonnenblumenöl*,
Tomatenmarkkonzentrat*, KÄSE* 3%, Stärke*, WEIZENMEHL*,
MAGERMILCHPULVER*, SAHNE* (32% Milchfett), Speisesalz, Zucker*, Knoblauch*,
Gewürze*.

water, vegetables* 26,5% (tomatoes*, carrots*, zucchini*, paprika*, onions*,
CELERY*, broccoli*), DURUM WHEAT SEMOLINA*, spinach* 4,5%, sunflower oil*,
tomato purree concentrate*, CHEESE* 3%, starch*, WHEAT FLOUR*, SKIMMED MILK
POWDER*, CREAM* (32% milk fat), salt, sugar*, garlic*, spices*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau / certified organic

Allergene / Allergens:

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

GLUTEN, MILCH, SELLERIE / GLUTEN, MILK, CELERY

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour: tomatig rot mit sichtbaren Gemüsstücken, spinatgrünes Topping
tomato red with visible vegetables, spinach green topping

Geruch / Smell: fruchtig, gemüsig, leichte Spinatnote
fruity, vegetables, spinach

Geschmack / Taste: fruchtig, kräftige Gemüsenote, abgerundet mit Spinatbechamel
fruity, vegetables, spinach bechamel

Konsistenz / Texture:

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight: 3 kg

Inhalt brutto / gross weight: 3,34 kg

Stückzahl pro Karton / quantity per box: 8 Schalen / trays à ca. 375 g

Portionsmaße / size of portion: Schale / tray

Kartons pro Lage / boxes per layer: 16

Lagen pro Palette / layer per pallet: 10

Kartons pro Palette / boxes per pallet: 160

Karton / box: braun / brown [285 mm x 190 mm x 145 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	505
	kcal	119
Fett / Fat:	g	5,4
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,3
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	14
davon Zucker / of which sugar:	g	2,6
Eiweiß / Protein:	g	3,3
Salz / Salt:	g	0,79

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

Zubereitung / Preparation:

Backofen: vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 C, Umluft: 180 C). Deckel entfernen. Tiefgefrorene Schale auf mittleres Gitterrost stelle und 35-40 min backen.

Mikrowelle: Schale bei 600 Watt ca. 11-12 min oder 800 Watt ca. 8-9 min erhitzen
Achtung: Schale ist nach der Zubereitung sehr heiß!

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).