

 Artikelnummer: 65620 Version: 28 Gültig ab: 13.12.2023 Seite 1 von 7	Produktspezifikation Lasagne "Primavera", ca. 330g/Portion	 Serviovorschlag
	Karton 2 GN à 12 Portionen	
	tiefgekühlt	

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Lasagne "Primavera", ca. 330g/Portion
Bezeichnung des Lebensmittels: Lasagne mit Gemüse-Frischkäse-Sauce und Käse.
Produktionsland: Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01125 EG
Ökologische Herkunft: nein ja BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Eiernudelteigplatten geschichtet mit Frischkäse-Gemüse-Soße. Schichtung beginnend mit Teig, gefolgt von Gemüsemasse (mit roten Karottenstiften, Blumenkohl, Broccoli, Erbsen), oben Teig mit Bechamel und Emmentaler-Käse. Die Lasagne ist 4-schichtig. (4xTeig, 3x Gemüsesoße, 1x Bechamel mit Käse). Tiefkühl-Fertiggericht mit rohen Anteilen.

Angaben zum Produkt: gekühlt tiefgekühlt lose(IQF) portioniert

Technologie: Nudelteigplatten werden abwechselnd mit Gemüse-Frischkäse-Soße geschichtet, mit Bechamel und Käse abgedeckt und tiefgefroren. Die Lasagne wird in Portionsstücke zersägt, metaldetektiert und verpackt.

Produktgruppe: Tiefkühl-Fertiggericht, vegetarisches Gericht, Pasta, Lasagne

Ernährungsinformationen:	Parameter	ja	nein
	vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) *	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vegan **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	fleischnfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	alkoholfrei laut Rezeptur **	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	mit Fisch **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	mit Geflügel **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	mit Schwein **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	mit Rind **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	mit tierischem Lab	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	glutenfrei laut Rezeptur **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	glutenfrei (<20mg Gluten/kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	laktosefrei laut Rezeptur **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	laktosefrei (<0,1g Restlaktose/100g)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Das Produkt wird von BÜRGER als geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung angesehen. Ernährungsform, bei der ausschließlich pflanzliche Lebensmittel, Milch-, Eiprodukte und Honig verzehrt werden.
** alkoholfrei, glutenfrei, laktosefrei, ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind : lt.Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten. Vegan laut Rezeptur. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Conveniencegrad: garfertig¹⁾ regenerierfertig²⁾ verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

1) muss noch fertig gegart werden
2) muss nur noch aufgewärmt werden

 Artikelnummer: 65620 Version: 28 Gültig ab: 13.12.2023 Seite 2 von 7	Produktspezifikation Lasagne "Primavera", ca. 330g/Portion	 Serviervorschlag
	Karton 2 GN à 12 Portionen	
	tiefgekühlt	

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	gleichmäßige Schichten von Gemüsesoße und Nudelteig, abgedeckt mit Bechamel und Käse.
Aussehen zubereitet:	gleichmäßige Schichten von Gemüsesoße und Nudelteig, abgedeckt mit Bechamel und Käse.
Geruch zubereitet:	nach Frischkäse und Gemüse
Geschmack zubereitet:	würzig, deutliche Frischkäsenote.
Konsistenz zubereitet:	Teig fest, Füllung zähfließend bis standfest.

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	Lasagne auf ein 1/1 GN-Blech setzen, mit Heißluft bei 180°C 50 Minuten backen. Vor dem Portionieren 10 Minuten ruhen lassen.
Kippbratpfanne	
Pfanne	
Kochtopf	
Backofen	Lasagne auf ein 1/1 GN-Blech setzen, mit Heißluft bei 180°C ca 50-60 Minuten backen. Vor dem Portionieren 10 Minuten ruhen lassen.
Mikrowelle	
Bain-Marie	
Allgemein	Je nach Leistungsstärke und Auslastung des Gerätes kann sich die Garzeit entsprechend ändern. Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

3.) Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit):

Lagerhinweise:

Lagerung bei: < -18°C

Lagerung trocken, dunkel, hygienisch, frei vom Risiko der Kontamination.

Geöffnete Originalverpackungen sind bei Nichtgebrauch wieder fest zu verschließen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Sofort verbrauchen!

Mindesthaltbarkeit:

MHL (Mindesthaltbarkeitslaufzeit) min.:	12 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit) min.:	7 Monate	(in original verschlossener Packung)

4.) Kennzeichnung und Codierung der Ware:

Jedes Gebinde ist mit Produktbezeichnung, Artikelnummer, MHD und Losnummer gekennzeichnet.

Parameter	Codierung	Erklärung
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	13.06.2011	Produktionstag / -monat / -jahr + MHL
Losnummer:	CO 01039	1. = Endziffer des Produktionsjahres (0=2010), 2.=Schicht, 3.-5.= Tag im Jahr (Produktionstag)

 <p>Artikelnummer: 65620 Version: 28 Gültig ab: 13.12.2023 Seite 3 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Lasagne "Primavera", ca. 330g/Portion</p> <p>Karton 2 GN à 12 Portionen</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: 17% **Frischkäse**, 17% Karotten, **Vollmilch**, **Hartweizengrieß**, Wasser, **Sahne**, 5% Blumenkohl, 5% Broccoli, 4% Erbsen, 2% **Emmentaler**, Speisesalz, Rapsöl, Stärke, Verdickungsmittel: Methylcellulose, **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, **Eigelbpulver**, Gemüsebrühe (Speisesalz, Gemüfefond getrocknet (Tomaten, Liebstöckel, Zwiebeln), Dextrose, Gemüsepulver: (Zwiebeln, Lauch, Karotten), Rapsöl, Gewürze), Kräuter, **Eiweißpulver** aus **Hühnerei**, Knoblauch, Gewürze, Glukosesirup, Zucker, Gewürzextrakte.

Allergikerhinweis:

Es sind **Ei**, **Milch** und **Weizen** enthalten.
Kann Spuren von **Soja** und **Sellerie** enthalten.

Zusatzstoffe:

E 1422 modifizierte Maisstärke (modifizierte Stärke)
E 461 Methylcellulose (Verdickungsmittel)

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung):

ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)

Verpflichtende Angaben gemäß LMIV Art.10 (1) Anh. III und Anh. VI: tiefgefroren

Hinweise bei Fleischerzeugnissen gemäß FLV §5(1) Anl.3: nicht zutreffend



Artikelnummer: 65620
 Version: 28
 Gültig ab: 13.12.2023
 Seite 4 von 7

**Produktspezifikation
 Lasagne "Primavera", ca.
 330g/Portion**

Karton 2 GN à 12 Portionen

tiefgekühlt



Serviervorschlag

6.) Allergene Zutaten gemäß LMIV Anh. II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	laut Rezeptur enthalten		Spuren durch Kreuzkontamination möglich
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	û		
Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	û		
Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	û		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	û
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	û		
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Haselnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Walnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Kaschunüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Pecannüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Paranüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Pistazien sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	û
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg bzw. >10mg/l		û	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßler) und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	

ja = vorhanden nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.
 Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

 Artikelnummer: 65620 Version: 28 Gültig ab: 13.12.2023 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Lasagne "Primavera", ca. 330g/Portion	 Serviervorschlag
	Karton 2 GN à 12 Portionen	
	tiefgekühlt	

7.) Produktspezifische Merkmale:

Die in dieser Spezifikation aufgeführten physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Werte entsprechen den über einen längeren Zeitraum gefundenen Durchschnittswerten.

Abmessungen:

Parameter	Sollwert	Abweichung	Einheit
Länge	140	4	mm
Breite	70	4	mm
Höhe	38	4	mm
1/1 Gastroform	12x330g		

Nährwert-Kennzeichnung:

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbedingten Schwankungen. Für jede Charge ist der durchschnittliche Wert von Nähr- und Brennwertangaben zu erreichen.

	Parameter	Wert	Einheit
Durchschnittlicher Brennwert	Energie (kJ/100g)	648	kJ
	Energie (kcal/100g)	156	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	9,9	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	5,9	g / 100g
	Kohlenhydrate	11	g / 100g
	davon Zucker	3,2	g / 100g
	Ballaststoffe	1,9	g / 100g
	Eiweiß	4,7	g / 100g
	Salz	1,2	g / 100g

Mikrobiologische Merkmale:

gemäß DGHM 7.2 Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, 2022

Parameter	Richtwert (KbE/g)*	Warnwert (KbE/g)*	Analysenmethode
Escherichia coli	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
koagulase-positive Staphylococccen	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Bacillus cereus	5 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Salmonellen	--	n.n* in 25g	ASvU gemäß §64 LFGB
Listeria monocytogenes	--	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB

*KbE: Kolonienbildende Einheit

**n.n: nicht nachweisbar

 Artikelnummer: 65620 Version: 28 Gültig ab: 13.12.2023 Seite 6 von 7	Produktspezifikation Lasagne "Primavera", ca. 330g/Portion	 Serviervorschlag
	Karton 2 GN à 12 Portionen	
	tiefgekühlt	

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung	
Verpackungsart	Beutel
Beschreibung	
Verschlussart	Beutelende eingeschlagen
Abmessungen (LxBxH) in mm	
Nettogewicht (kg)	
Bruttogewicht (kg)	
Nettogewicht Verpackung (g)	
Abtropfgewicht (g)	
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein
GTIN	

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 2 GN à 12 Portionen		
Verschlussart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	über Eck		
Abmessungen (LxBxH) in mm	300	220	200
Nettogewicht (kg)	7,920		
Bruttogewicht (kg)	8,123		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	203		
Abtropfgewicht (g)			
GTIN	4075600656205		

Paletteninfo:	
Anzahl VE pro Lage	13
Anzahl Lagen pro Palette	7
Anzahl VE pro Palette	91
Nettogewicht pro Palette (kg)	721
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	739
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	760
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1545
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p>Artikelnummer: 65620 Version: 28 Gültig ab: 13.12.2023 Seite 7 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Lasagne "Primavera", ca. 330g/Portion</p> <p>Karton 2 GN à 12 Portionen</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

9.) Lebensmittlerechtliche Bestätigung:

Allgemeines Recht:

Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und den Folgeverordnungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Die gemachten Angaben beruhen zum Teil auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft wurden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Bestrahlung:

Dieses Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Genetische Veränderungen:

Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln"

Allgemeine Hinweise:

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden.

Die Bürger GmbH & Co. KG kann nicht als an diese Aussage gebunden betrachtet werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.