
 <p>Artikelnummer: 75609 Version: 14 Gültig ab: 13.12.2023 Seite 1 von 7</p>	<p><b>Produktspezifikation</b> <b>Gemüse-Lasagne, ca. 250g/Portion</b></p> <p>Karton 2 GN à 16 Portionen</p> <p><b>tiefgekühlt</b></p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

## 1.) Bezeichnung / Herkunft:

<b>Produktbezeichnung:</b>	Gemüse-Lasagne, ca. 250g/Portion
<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Lasagne mit Gemüsesoße und Emmentaler-Käse.
<b>Produktionsland:</b>	Deutschland
<b>EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:</b>	DE BW 01125 EG
<b>Ökologische Herkunft:</b>	☑ nein ☐ ja BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

## 2.) Produktbeschreibung:

<b>Produktbeschreibung:</b>	Teigplatten geschichtet mit Gemüse-Soße. nach einer Bodenschicht Schichtung beginnend mit Teig, gefolgt von Gemüsemasse, oben Teig mit Bechamel und Emmentaler-Käse. Die Lasagne ist 4-schichtig und portioniert.
<b>Angaben zum Produkt:</b>	☐ gekühlt ☑ tiefgekühlt ☐ lose(IQF) ☑ portioniert
<b>Technologie:</b>	Nudelplatten werden abwechselnd mit Gemüse-Frischkäse-Soße geschichtet, mit Bechamel und Käse abgedeckt und tiefgefroren. Die Lasagne wird in Portionsstücke zersägt, metalledetektiert und verpackt.
<b>Produktgruppe:</b>	Tiefkühl-Fertiggericht, Pasta, Lasagne, vegetarisches Lebensmittel



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

\* 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.

<b>Conveniencegrad:</b>	☑ garfertig <sup>1)</sup> ☐ regenerierfertig <sup>2)</sup> ☐ verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen
	1) muss noch fertig gegart werden 2) muss nur noch aufgewärmt werden

 Artikelnummer: 75609 Version: 14 Gültig ab: 13.12.2023 Seite 2 von 7	<b>Produktspezifikation</b> <b>Gemüse-Lasagne, ca.</b> <b>250g/Portion</b>	 Serviervorschlag
	Karton 2 GN à 16 Portionen	
	<b>tiefgekühlt</b>	

### 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:	frisch, nach Tomaten und Bechamel
Geschmack zubereitet:	würzig, kräftige Tomaten- und Gemüsesoße
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 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 verändern. 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.:	9 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: 75609 Version: 14 Gültig ab: 13.12.2023 Seite 3 von 7</p>	<p><b>Produktspezifikation</b> <b>Gemüse-Lasagne, ca.</b> <b>250g/Portion</b></p> <p>Karton 2 GN à 16 Portionen</p> <p><b>tiefgekühlt</b></p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	---	--

## 5.) Deklaration:

### Zutatenliste:

Zutaten: 26% Tomaten, 12% Zucchini, **Vollmilch**, **Hartweizengrieß**, 6% Broccoli, **Sahne**, 5% Zwiebeln, 4% Karotten, 4% Paprika, Trinkwasser, 2% **Emmentaler**, 2% **Sellerie**, **Vollei**, Reismehl, Speisesalz, Stärke, Gewürze, **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Rapsöl, Zucker, Gewürzextrakte.

### Allergikerhinweis:

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

### Zusatzstoffe:

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

### Kennzeichnung 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: 75609  
 Version: 14  
 Gültig ab: 13.12.2023  
 Seite 4 von 7

**Produktspezifikation  
 Gemüse-Lasagne, ca.  
 250g/Portion**

Karton 2 GN à 16 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		
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: 75609 Version: 14 Gültig ab: 13.12.2023 Seite 5 von 7	<b>Produktspezifikation</b> <b>Gemüse-Lasagne, ca.</b> <b>250g/Portion</b>	 Serviervorschlag
	Karton 2 GN à 16 Portionen	
	<b>tiefgekühlt</b>	

### 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	105	4	mm
Breite	69	4	mm
Höhe	35	4	mm

#### 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)	420	kJ
	Energie (kcal/100g)	100	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	3,8	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	2,4	g / 100g
	Kohlenhydrate	12	g / 100g
	davon Zucker	4,7	g / 100g
	Ballaststoffe	1,8	g / 100g
	Eiweiß	4,0	g / 100g
	Salz	1,0	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: 75609  
Version: 14  
Gültig ab: 13.12.2023  
Seite 6 von 7

## Produktspezifikation Gemüse-Lasagne, ca. 250g/Portion

Karton 2 GN à 16 Portionen

**tiefgekühlt**



Serviervorschlag

### 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	4075600499215

#### Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung

Verpackungsart	Karton
Beschreibung	Karton 2 GN à 16 Portionen
Verschlussart	Karton verklebt
Kennzeichnung	über Eck
Abmessungen (LxBxH) in mm	300      220      200
Nettogewicht (kg)	8,000
Bruttogewicht (kg)	8,203
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	203
Abtropfgewicht (g)	
GTIN	4075600756097

#### Paletteninfo:

Anzahl VE pro Lage	13
Anzahl Lagen pro Palette	7
Anzahl VE pro Palette	91
Nettogewicht pro Palette (kg)	728
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	746
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	767
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1545
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p>Artikelnummer: 75609 Version: 14 Gültig ab: 13.12.2023 Seite 7 von 7</p>	<p><b>Produktspezifikation</b> <b>Gemüse-Lasagne, ca.</b> <b>250g/Portion</b></p> <p>Karton 2 GN à 16 Portionen</p> <p><b>tiefgekühlt</b></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.