



Lieferanteninformationen		
Bon Pastaio GmbH	Tel.: + 49 (0) 35365 / 396989	
Lindenstraße 51	Fax: + 49 (0) 35365 / 396982	
D-04895 Falkenberg / Elster	E-Mail Verkauf: vertrieb@bonpastaio.de	
www.bonpastaio.de	E-Mail Qualitätssicherung: falkenberger@bonpastaio.de	
Zertifizierung	IFS, BCS Öko-Garantie	
Produktinformationen		
Zolltarifnummer	19023090	
GTIN	4019797055724	
Artikelnummer	15572	
Verkehrsbezeichnung	Lasagneplatten vorgegart, tiefgekühlt	
Produktbeschreibung (Auslobung)	vorgegarte Teigplatten 1/1 GN	
Produktkategorie	TK-Pastaprodukt	
Deklaration	<input checked="" type="checkbox"/> deklarationsfrei <input checked="" type="checkbox"/> vegetarisch <input type="checkbox"/> laktosefrei	
Verpackung		
Verpackungsmaterial	Karton, PE-Innenbeutel	
Kartonmaße in mm	470x260x70	
Füllmenge netto	6 kg	
Gewicht pro Verpackungseinheit	6,4 kg	
Kartons pro Lage/ Anzahl Lagen	7/ 18	
Anzahl pro Palette	126	
Garantieerklärung	Wir bestätigen, dass das Verpackungsmaterial nach dem derzeitigen Kenntnisstand im Sinne der EG Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung der EU Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen verwendet werden.	
Lagerbedingungen		
Temperatur	- 18°C	
Haltbarkeit	mindestens 18 Monate	
Restlaufzeit	mindestens 12 Monate	
Zutatenliste-Zusammensetzung		
Pro 100 g vor Erhitzungsprozess	1. Hartweizengrieß	
	2. Weichweizendunst	
	3. past. Vollei	
	4. Trinkwasser	
		
Erstellt von: Florian Rex Am: 28.09.12	Gepprüft von: Tobias Theuner Am: 29.10.19	Freigabe durch: Janine Scheel Am: 29.10.19
Geändert von: D. Voß Am: 29.10.19		

Nährwertangaben								
Nährwerte pro 100g	Energie		Fett	davon ges. FS	Kohlenhydrate (davon Zucker)	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
	887 kJ	209 kcal	2,3 g	0,6 g	38 g (0,1 g)	2,0 g	9,0 g	0,02 g
Produktparameter								
Stückgewicht	200 g +/- 5 %							
Größe in mm	l= 460, b= 255							
Füllungsanteil	-							
Teiganteil	100 %							
Sensorik								
Aussehen	Teigplatte							
Farbe	arttypisch							
Geruch	arttypisch							
Geschmack	arttypisch							
Konsistenz	arttypisch							
Mikrobiologie								
* Koloniebildende Einheit **nicht nachweisbar	Aerobe mesophile Koloniezahl	Entero- bacteriaceae	Escherichia coli	Koagulase- positive Staphylokokken	Präsumptive Bacillus cereus	Salmonella	Listeria monocytogenes	
Richtwert in KbE* / g	1 x 10 ⁵	1 x 10 ²	1 x 10 ¹	1 x 10 ²	5 x 10 ²	---	---	
Warnwert in KbE* / g	---	1 x 10 ³	1 x 10 ²	1 x 10 ³	1 x 10 ³	n.n.** in 25 g	1 x 10 ²	
Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, DGHM 2014								
Zubereitungshinweis								
	Gefrorene Teigplatten entnehmen und nach Belieben mit gewünschten Soßen abwechselnd übereinander schichten. Anschließend mit Käse bestreuen und bei ca. 180°C im Backofen etwa 30 Minuten erhitzen.							
Genetisch veränderte Organismen								
Garantieerklärung	Wir bestätigen, dass das Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand im Sinne der EG Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der EG Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, nicht aus gentechnisch veränderten Organismen besteht bzw. gentechnisch veränderte Organismen enthält oder Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden.							
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe								
Zusatzstoffe	Enthalten		in folgenden Zutaten					
	Ja	Nein						
Farbstoff		x						
Konservierungsstoff		x						
Antioxidationsmittel		x						
Geschmacksverstärker		x						
geschwefelt		x						
geschwärzt		x						
gewachst		x						
Süßungsmittel		x						
Phosphat		x						

Allergene			
Allergene Stoffe	Enthaltene Allergene	Kreuzkontamination möglich	
		Ja	Nein
Glutenhaltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Hartweizengrieß, Weichweizendunst		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN	Hartweizengrieß, Weichweizendunst		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: ROGGEN			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: GERSTE			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: HAFER			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: DINKEL			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: KAMUT			x
Krebstier- und Krebstiererzeugnisse			x
Eier und Eierzeugnisse	past. Vollei		
Fisch und Fischerzeugnisse			x
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			x
Soja und Sojaerzeugnisse		x	
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)			x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Schalenfrüchte, namentlich: MANDELN (Amygdalus communis L.)			x
Schalenfrüchte, namentlich HASELNÜSSE (Corylus avellana)			x
Schalenfrüchte, namentlich WALNÜSSE (Juglans regia)			x
Schalenfrüchte, namentlich KASCHUNÜSSE (Anacardium occidentale)			x
Schalenfrüchte, namentlich PECANÜSSE (Carya illinoensis)			x
Schalenfrüchte, namentlich PARANÜSSE (Bertholletia excelsa)			x
Schalenfrüchte, namentlich PISTAZIEN (Pistacia vera)			x
Schalenfrüchte, namentlich MACADAMIA- oder QUEENSLANDNÜSSE (Macadamia ternifolia.)			x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			x
Senf und Senferzeugnisse			x
Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfit > 10 ppm			x
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse, wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern			x
Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupinerzeugnisse			x
Eine komplette Alba-Liste kann angefordert werden.			