




Produktspezifikation

Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung:	Pinsa Base	
Artikelnummer:	R240	
EAN-Code Handelseinheit (TU):	8000225220414	
Produktbeschreibung	Pinsa Romana, vorgebacken, ohne Belag	

Produkteigenschaften

Zutaten	WEIZENMEHL , Wasser, Reismehl, Sonnenblumenöl, Hefe, Salz, natives Olivenöl extra. Kann Spuren von SENF und SOJAÖL enthalten		
Technische Hilfsstoffe	-		
Grösse	Ca 28 x 18 x 3.5 cm		
Gewicht pro Stück	215 g		
Sensorik	Form: Rechteckig, handgefertigte Struktur	Textur: Knusprig, leicht, luftig	
	Geruch: Arttypisch	Geschmack: Arttypisch	
Backanleitung	Die Pinsa abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten antauen lassen. Leicht mit Wasser befeuchten und im vorgeheizten Backofen ausbacken. Die Backdauer variiert je nach Backofentyp. Richtwert: - bei 230°C: ca. 4 Minuten		

Deklaration

Art der Auszeichnung	Aufdruck
Los - Kennzeichnung	Aufdruck auf Verpackung
Mindesthaltbarkeit	Aufdruck auf Verpackung
Hersteller	Produziert und verpackt in Italien von: Food Service Group S.r.l., Via Maestri del lavoro d'Italia 13, 06065 Passignano S/T (Pg), Italien
Gentechnikfreiheit	Der Artikel ist frei von kennzeichnungspflichtigen GVO's entsprechend der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003



Produktspezifikation

Nährwertangaben

100g enthalten durchschnittlich		
Brennwert	1000	kJ
	236	kcal
Fett	2.4	g
davon gesättigte Fettsäuren	0.4	g
Kohlenhydrate	46.0	g
davon Zucker	0.8	g
Eiweiss	9.0	g
Salz (Natriumchlorid)	1.75	g

Mikrobiologische Anforderungen

Salmonellen	n.n.	in 25 g
Listeria Monocytogenes	n.n.	in 25 g
Aerobe mesophile Koloniezahl	$< 2 \cdot 10^6$	KbE pro g
Staphylococcus aureus	< 50	KbE pro g
Escherichia coli	< 50	KbE pro g
Schimmelpilze	< 500	KbE pro g

Allergene

	Enthalten Ja / Nein	Mögl. Kreuz- kontamination Ja / Nein	Im Betrieb verwendet Ja / Nein
Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus	Ja	-	Ja
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und Eierzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)	Nein	Nein	Ja
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite $>10\text{mg/l SO}_2$ bzw. $>10\text{mg/kg SO}_2$	Nein	Nein	Nein
Lupine und Lupinerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein	Nein	Nein

Haltbarkeit, Transport und Lagerung

Transport	In für Tiefkühlprodukten vorgesehenen Fahrzeugen bei einer Temperatur von mind. -18°C
Lagerung	In verschlossenen Originalgebinden bei einer Temperatur von mind. -18°C .
Haltbarkeit	24 Monate ab Produktion
Restlaufzeit	Mindestens 6 Monate



Produktspezifikation

Verpackung

Primärverpackung	17 Stück in Folie eingeschweisst (Polyolefin)
Gewicht (brutto / netto)	3.658 kg / 3.655 kg
Etikettierung	n.a.

Verkaufseinheit (TU)	Umkarton mit 34 Stück (2 Packungen à 17 Stück)
Masse (L x B x H)	60 x 42 x 27 cm
Gewicht (brutto / netto)	8.260 / 7.310 kg
Etikettierung	Aufdruck mit Bezeichnung, Los und MHD

Versandereinheit (LU)	Palette
Masse (L x B x H)	120 x 80 x 177 cm
TU je Palette	24
TU je Lage	4
Anzahl Lagen je Palette	6
Gewicht (brutto / netto)	215.24 / 175.44 kg