




Produktspezifikation

Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung:	Pinsa Margherita	
Artikelnummer:	R241	
EAN-Code Handelseinheit (TU):	7649993985128	
Produktbeschreibung	Pinsa Romana, vorgebacken, belegt mit Tomatenfruchtfleisch und Mozzarella	

Produkteigenschaften

Zutaten	Pinsa (WeichWEIZENmehl Typ «550», Wasser, Reismehl, Sonnenblumenöl, Sauerteig, Salz, natives Olivenöl extra, Hefe) 64,2%, Mozzarella (MILCH, Salz) 23,9%, Tomatenfruchtfleisch 11,9%, Salz. Kann Spuren von SOJA und SENF enthalten.		
Technische Hilfsstoffe	Verdickungsmittel: Maisstärke, Glukosesirup		
Durchmesser	28 x 18 x 3.5 cm		
Gewicht pro Stück	300 g		
Sensorik	Form: Rechteckig, handgefertigte Struktur	Textur: Knusprig, leicht, luftig	
	Geruch: Arttypisch	Geschmack: Arttypisch	
Backanleitung	Den Backofen auf maximale Temperatur vorheizen. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und backen sie es tiefgekühlt im vorgeheizten Backofen auf, bis der gesamte Mozzarella geschmolzen ist und der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Die Backdauer variiert je nach Backofentyp. Richtwert: - bei 240°C: ca. 6-8 Minuten		

Deklaration

Art der Auszeichnung	Etikett
Los - Kennzeichnung	Aufdruck auf Etikett
Mindesthaltbarkeit	Aufdruck auf Etikett
Hersteller	Produziert und verpackt in Italien von: Margherita S.R.L. Via dell'Industria 11, 31010 Fregona (TV), 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	1036	kJ
	247	kcal
Fett	8.3	g
davon gesättigte Fettsäuren	5.3	g
Kohlenhydrate	30.0	g
davon Zucker	2.9	g
Ballaststoffe	2.1	g
Eiweiss	11.9	g
Salz (Natriumchlorid)	1.68	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	Ja	-	Ja
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)	Ja	-	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	13 Monate ab Produktion
Restlaufzeit	Mindestens 6 Monate



Produktspezifikation

Verpackung

Primärverpackung	2 Stück in Folie eingeschweisst (Polyolefin)
Gewicht (brutto / netto)	0.603 kg / 0.600 kg
Etikettierung	Artikelnummer, Los und MHD auf Folie gedruckt

Verkaufseinheit (TU)	Umkarton mit 10 Stück (5 Packungen à 2 Stück)
Masse (L x B x H)	30.8 x 24.8 x 30.8 cm
Gewicht (brutto / netto)	3.652 kg / 3.000 kg
Etikettierung	Produktetikett in Farbe mit Produktfoto, incl. Barcode, Los und MHD

Versandereinheit (LU)	Palette
Masse (L x B x H)	120 x 80 x 169 cm
TU je Palette	55
TU je Lage	11
Anzahl Lagen je Palette	5
Gewicht (brutto / netto)	217.88 kg / 165.00 kg