



Produktspezifikation

Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung:	Pizza Metodo Doppia Lievitazione Nduja e Caciocavallo
Artikelnummer:	R542
EAN-Code Konsumenteneinheit (CU):	7649993985241
EAN-Code Handelseinheit (TU):	7649993985227
Produktbeschreibung	Pizza mit Tomatenfruchtfleisch, 'Nduja-Sauce und Caciocavallo-Käse



Produkteigenschaften

Zutaten	WEICHWEIZENMEHL , Wasser, Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella (MILCH , Salz), Mix aus roten Zwiebeln und Chili [rote Zwiebeln 8,4%, Chili (Chili, Sonnenblumenöl, Salz, Antioxidationsmittel: E330)], Caciocavallo-Käse (MILCH , Salz) 6,5%, 'Nduja-Sauce (Tomatenmark, 'Nduja (Schweinefett, Schweinefleisch, Chili, Salz) 20%, Wasser, Zwiebeln, getrocknete rehydrierte Tomaten, Sonnenblumenöl, Weisswein, dreifach konzentriertes Tomatenmark, Reismehl, Zucker, Salz) 5,4 %, HARTWEIZENMEHL der Sorte Tumminia 1,2%, Salz, natives Olivenöl extra, geröstetes Maismehl, Mutterhefe aus WEICHWEIZENMEHL 0,3%, Malz (MALZMEHL aus WEICHWEIZEN), Hefe, Oregano. Kann Spuren von SOJA und SENF enthalten.
Technische Hilfsstoffe	Verdickungsmittel: Maisstärke, Glukosesirup
Durchmesser	28 cm ± 1 cm
Gewicht pro Stück	400 g
Sensorik	Form: Rund mit hohem Rand Textur: Luftig, knusprig Geruch: Arttypisch Geschmack: Arttypisch
Backanleitung	Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und lassen Sie es mindestens 15 Minuten auftauen. Das Produkt im vorgeheizten Backofen aufbacken, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist (zumindest bis der Mozzarella schmilzt). Die Backdauer variiert je nach Backofentyp. Richtwerte: - bei 220°C: ca. 8-10 Minuten - bei 200°C (Umluft): 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	837	kJ
	200	kcal
Fett	6.9	g
davon gesättigte Fettsäuren	3.7	g
Kohlenhydrate	25.4	g
davon Zucker	2.4	g
Eiweiss	9.2	g
Salz (Natriumchlorid)	1.34	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)	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 Lupinenerzeugnisse	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	12 Monate ab Produktion
Restlaufzeit	Mindestens 5 Monate



Produktspezifikation

Verpackung

Primärverpackung	2 Pizzen in Folie eingeschweisst (Polyolefin)
Gewicht (brutto / netto)	0.802 kg / 0.800 kg
Etikettierung	Produktetikett s/w inkl. Barcode, Los und MHD

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)	4.650 kg / 4.000 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)	272.72 kg / 220.00 kg