PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.tracker-software.com

Produktspezifikation Pizza Spezial



EF 081125

Bezeichnung und Produktbeschreibung			
Verkehrsbezeichnung	Pizza Spezial		
Gebindegrößen	1 Stück	5 Stück im Karton	10 Stück im Karton
Artikelnummern	106	1096	3106
		Verpackung	
Nettogewicht	400g	2000g	4000g
Bruttogewicht	415g	2250g	4500g
Folien, Kartongewichte	Pizza Folie rund 15g	5er Karton 175g	10er Karton 350g
Verpackungsmaterial	PE Folie / Karton Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung: der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen i.d.g.F. der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen		
Verschluss	Vakuumverschweißt, Peelfolie		
Schutzgas	N_2 / CO_2		
Bestrahlt	Nein		
Haltbarkeit und Lagerung			
Mindesthaltbarkeitszeitraum	36 Tage		
Mindestrestlaufzeit	25 Tage		
Lagerbedingungen	kühl, trocken		
Lagertemperatur	+2 °C bis +7 °C		
Hersteller / Vertreiber			
Firmenanschrift	Pizza Lorenzo GmbH, Falltorstraße 8-10, 76707 Hambrücken		
Nährwerte je 100g essbarem Anteil			
Energie/Brennwert (kj)	806,2		
Energie/Brennwert (kcal)	192,7		
Fett (g)	5,8		
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3,0		
Kohlehydrate (g)	25,2		
davon Zucker (g)	1,8		
Eiweis (g)	9,9		
Salz (g)	1,87		
Grenzwerte			
mikrobiologische Richtwerte:	Salmonellen, (neg. in 25 Gramm) Listeria monocytogenes (<10^2 KBE/g) Escherichia coli (10^1 KBE/g)		
chemische Grenzwerte:	entsprechend der rechtlichen Anforderung		
physikalische Grenzwerte:	Optisch frei von Fremdkörpern Grenzwerte Metalldetektor: FE 2.0 mm VA 3.0mm NFE 2.0mm Mehlsiebkontrolle (Typ 405) Sieb 4.0mm		
sensorische Eigenschaften			
Behandlungsmethode	vorgebacken		
Form	24cm Rund		
Geruch	Typisch nach Pizza, würzig-aromatisch nach Kräutern, Tomaten und Schinken		
Geschmack	Knusprig, arttypisch nach Pizza, tomatig nach Schinken, Karpern und Oliven		
Zubereitungsempfehlungen	Umluft: Backofen auf 230 °C vorheizen und 6-9 Minuten backen Ober- und Unterhitze: Backofen auf 230 °C vorheizen und 6-9 Minuten backen lassen Die Backzeiten dienen zur Orientierung und variieren von Ofen zu Ofen		
Zutatenliste nach LMIV			

PDF-XChange Click to buy NOW! www.tracker-software.com

Zutaten (in abfallender Reihenfolge)	Zutaten: Teig (WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Zucker), (15%) Tomatensauce [Tomaten, Wasser, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Zucker, Kräuter, Pfeffer], (13%) GOUDA, (9%) Hinterkochschinken [Schweinefleisch (96%), Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Gewürzextrakte, Stabilisator: Diphosphate], (3%) eingelegte Artischockenherzen (Artischockenherzen, Wasser, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure), (3%) eingelegte Champignons (Champignons, Wasser, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Milchsäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), (3%) Paprikawürfel rot, (2%) eingelegte Peperoni (Peperoni, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat, Antioxidationsmittel: NATRIUMMETABISULFIT), (2%) Kalamata Oliven (Oliven, Wasser, Speisesalz), (1%) eingelegte Kapern (Kapern, Wasser, Speisesalz, Branntweinessig, Säuerungsmittel: Citronensäure).
GVO enthalten	Nein gemäß GVO Verordnung

Allergentabelle

Name	Symbol	Enthalten	Kann Spuren enthalten
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		x	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Schwefeldioxid und Sulphite	SO2	x	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			

	Zusatzstoff	Art	Herkunft
Farbstoffe Zusatzstoffe / Konservierungsstoffe	Konservierungsstoffe	Natriumnitrit	Hinterkochschinken
		Natriumbenzoat	eingelegte Peperoni
	Stabilisatoren	Diphosphate	Hinterkochschinken
	Antioxidationsmittel	Natriumascorbat	Hinterkochschinken
		Ascorbinsäure	eingelegte Champignons
		NATRIUMMETABISULFIT	eingelegte Peperoni
	Säuerungsmittel	Citronensäure	eingelegte Kapern
		Citronensäure	eingelegte Artischockenherzen
		Citronensäure, Milchsäure	eingelegte Champignons
		Citronensäure	Tomatensauce
		Citronensäure	eingelegte Peperoni

Dokument erstellt am: 31.08.2009			
Änderung am Dokument	Datum der Änderung	Freigegeben am	Freigegeben von
Änderungen siehe Etikettenausdruck	28.03.2025	28.03.2025	NK
Schinken Neu - Nährwerte Neu	08.11.2025	08.11.2025	NK
Unterschrift per EDV Herr Wolfgang Dutzi			HACCP Handbuch