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

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

| PIZZA LORENZO | **Produktspezifikation Pizza Vegetarisch** |  |
|---|---|---|

EF 280325

| **Bezeichnung und Produktbeschreibung** | | | |
|---|---|---|---|
| Verkehrsbezeichnung | Pizza Vegetarisch | | |
| Gebindegrößen | 1Stück | 5Stück im Karton | 10 Stück im Karton |
| Artikelnummern | 147 | 1047 | 3147 |
| **Verpackung** | | | |
| Nettogewicht | 370g | 1850g | 3700g |
| Bruttogewicht | 385g | 2100g | 4200g |
| Folien, Kartongewichte | Pizza Folie rund 15g | 5er Karton 175g | 10er Karton 350g |
| Verpackung | PE Folie/Karton<br>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 .<br>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) | 816,4 | | |
| Energie/Brennwert (kcal) | 195,0 | | |
| Fett (g) | 5,3 | | |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 3,1 | | |
| Kohlehydrate (g) | 28,0 | | |
| davon Zucker (g) | 2,4 | | |
| Eiweis (g) | 8,7 | | |
| Salz (g) | 1,41 | | |
| **Grenzwerte** | | | |
| mikrobiologische Richtwerte: | Salmonellen, (neg. in 25 Gramm)<br>Listeria monocytogenes (<$10^2$ KBE/g)<br>Escherichia coli ($10^1$ KBE/g) | | |
| chemische Grenzwerte: | entsprechend der rechtlichen Anforderung | | |
| physikalische Grenzwerte: | Optisch frei von Fremdkörpern<br>Metalldetektor: FE 2.0 mm VA 3.0mm NFE 2.0mm<br>Mehlsiebkontrolle (Typ 405) Sieb 4.0mm | | Grenzwerte |
| **sensorische Eigenschaften** | | | |

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

| | |
|---|---|
| Behandlungsmethode | vorgebacken |
| Form | 24cm Rund |
| Geruch | Typisch nach Pizza, würzig-aromatisch nach Kräutern, Tomaten und Paprika |
| Geschmack | Knusprig, arttypisch nach Pizza, tomatig nach Paprika |
| Zubereitungsempfehlungen | Umluft: Backofen auf 230 °C vorheizen und 6-9 Minuten backen<br>Ober- und Unterhitze: Backofen auf 230 °C vorheizen und 6-9 Minuten backen lassen<br>Die Backzeiten dienen zur Orientierung und variieren von Ofen zu Ofen |
| **Zutatenliste nach LMIV** | |
| Zutaten (in abfallender Reihenfolge) | Zutaten: Teig (WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Zucker), (19%) Tomatensauce [Tomaten, Wasser, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Zucker, Kräuter, Pfeffer], (13%) GOUDA, (6%) Paprikawürfel rot, (6%) eingelegte Champignons (Champignons, Wasser, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Milchsäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), (4%) Lauch, (2%) Maismischung (Gemüsemais, Wasser, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Kräutermischung) |
| 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 |  | | x |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |  | | |

| Farbstoffe/Zusatzstoffe / Konservierungsstoffe | **Zusatzstoff** | **Art** | **Herkunft** |
|---|---|---|---|
| | Säuerungsmittel | Citronensäure<br>Milchsäure | eingelegte Champignons |
| | | Citronensäure | Maismischung |
| | | Citronensäure | Tomatensauce |
| | Antioxidationsmittel | Ascorbinsäure | eingelegte Champignons |
| | | | |
| | | | |

| **Dokument erstellt am: 31.08.2009** | | | |
|---|---|---|---|
| Änderung am Dokument | Datum der Änderung | Freigegeben am | Freigegeben von |
| Spuren "Sesam" entfernt | 18.05.2024 | 18.05.2024 | NK |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| ...ngelegter Paprika ersetzt | 10.08.2024 | 10.08.2024 | NK |
| Änderungen siehe Etikettenausdruck | 28.03.2025 | 28.03.2025 | NK |
| Unterschrift per EDV Herr Wolfgang Dutzi | | | HACCP Handbuch |

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