



# Produktspezifikation

## Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung:	Pizza Diavola	
Artikelnummer:	R113	
EAN-Code Konsumenteneinheit (CU):	7649993985081	
EAN-Code Handelseinheit (TU):	7649993985074	
Produktbeschreibung	Pizza mit Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella und scharfer Salami	

## Produkteigenschaften

Zutaten	<b>WEIZENMEHL</b> , Tomatenfruchtfleisch, Wasser, Mozzarella ( <b>MILCH</b> , Kochsalz), scharfe Salami 9,8% [Schweinefleisch, Schweinefett, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250), Dextrose, Gewürze (Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Muskatnuss), Kochsalz, Glukosesirup, Gewürzextrakt (Paprika, Chili), Antioxidationsmittel: E392, E301, natürliches Aroma, Rauch], <b>HARTWEIZENGRIESS</b> , Kochsalz, natives Olivenöl extra, Hefe, Oregano. Kann Spuren von <b>SOJA</b> enthalten.		
Technische Hilfsstoffe	Verdickungsmittel: Maisstärke, Glukosesirup		
Durchmesser	30 cm ± 1 cm		
Gewicht pro Stück	350 g		
Sensorik	Form: Rund mit hohem Rand	Textur: 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: <ul style="list-style-type: none"><li>- bei 220°C: ca. 8-10 Minuten</li><li>- bei 250°C: ca. 4-5 Minuten</li></ul>		

## 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	960	kJ
	229	kcal
Fett	8.5	g
davon gesättigte Fettsäuren	4.1	g
Kohlenhydrate	27.8	g
davon Zucker	2.2	g
Eiweiss	10.3	g
Salz (Natriumchlorid)	1.9	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	Nein	Nein
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. $-18^\circ\text{C}$
Lagerung	In verschlossenen Originalgebinden bei einer Temperatur von mind. $-18^\circ\text{C}$ .
Haltbarkeit	13 Monate ab Produktion
Restlaufzeit	Mindestens 6 Monate



# Produktspezifikation

## Verpackung

Primärverpackung	3 Pizzen in Folie eingeschweisst (Polyolefin)
Gewicht (brutto / netto)	1.053 kg / 1.050 kg
Etikettierung	Produktetikett s/w incl Barcode, Los und MHD
Verkaufseinheit (TU)	Umkarton mit 12 Stück (4 Packungen à 3 Stück)
Masse (L x B x H)	30.8 x 24.8 x 30.8 cm
Gewicht (brutto / netto)	4.850 / 4.200 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)	283.73 / 231.00 kg