



Spezifikationen - TK Pinsa Classica

Produktname	Teig-Base Pinsa TK (Tiefkühl)
Verkaufsname	Pinsa Classica
Inhaltsstoffe / Zutaten	Weizenmehl Typ "0", Wasser, Reismehl, Sojamehl, Reisgriess, Salz, Olivenöl extra Vergine, getrockneter Sauerteig, getrocknete Bierhefe, Aromen.
Allergene	Gluten, Soja (Reg. 1169/2011/EU)
OGM	Nicht vorhanden (reg. CE 1829-1830 vom 2003)
Mindesthaltbarkeit bei Temperatur < 18°C	18 Monate
Haltbarkeit nach dem Auftauen	Das Produkt muss im Kühlschrank (0-4°C) aufbewahrt und innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden; das Produkt kann nicht wieder eingefroren werden.
Chemisch-physikalische Eigenschaften	
Wasseraktivität (aw)	0.97
Mikrobiologische Schadstoffe	
Gesamtkeimzahl	< 100.000 UFC/g
Enterobakterien	< 100 UFC/g
Schimmel und Hefe	< 1.000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Bacillus cereus	< 100 UFC/g
Nachweis Salmonellen	Keine in 25g
Nachweis von Listeria monocytogenes	Keine in 25g
Positiv-Koagulase Staphylokokken (S. aureus und spp)	< 10 UFC/g
Chemische Schadstoffe	
Pestizid-Rückstände	Bestimmungen CE 396/2005
Aflatoxin B1+ B2+G1 +G2	Max 4 ppb (reg. CE 1881/06)
Aflatoxin B1	Max 2 ppb (reg. CE 1881/06)
Ochratoxin A	Max 3 ppb (reg. CE 1881/06)
Zearalenon	Max 70 µg/kg (reg. CE 1881/06)
Deoxynivalenol	Max 750 µg/kg (reg. CE 1881/06)
Schwermetalle (Blei und Cadmium)	Blei max 0,2 mg/kg - Kadmium max 0,2 mg/kg (reg. CE 1881/06)
Biologische Schadstoffe	
Insekten oder Larven	Keine in 50g
Insekt-Fragmente	Max. 20 verschiedene Fragmente in 50 g
Nagetierhaar	Keine in 50g
Nährwertangaben pro 100 g	
Energie	226 kcal (913kJ)
Fett	1.8g
davon gesättigte	0.2g
Kohlenhydrate	44g
davon Zucker	1g
Fettsäuren	1.8g
Eiweiss	7.1g
Salz	1.1g



Organoleptische Merkmale	
Erscheinungsbild	Ovale Form, Höhe ca. 2 cm, raue Oberfläche
Farbe	Typische Backwaren
Geschmack	Typische Backwaren
Geruch	Typische Backwaren
Weitere Merkmale	
Empfindliche Konsumenten / Kundengruppen	Verbraucher mit einer Allergie gegen Gluten und Soja sowie Kinder unter 3 Jahren.
Verwendungszweck	Lebensmittel-Produkt, das im Ofen gegart und nach Wunsch gewürzt werden kann. Das Produkt ist für alle Verbraucher, ausser für empfindliche Kundengruppen mit spezifischen Allergene, bestimmt.
Verwendung	Verpackung öffnen und das Produkt auf einen Ofen-Rost legen, 10/20 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen, bei 250 °C bis 300 °C ca.5-7 Minuten backen (je nach verwendetem Ofentyp). Nach dem Auftauen NICHT wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.
Konservierungsmethoden	Im Gefrierschrank bei - 18°C lagern
Transport	Fahrzeuge/Anhänger, die den hygienischen Anforderungen für den Transport von Lebensmitteln (EG-Verordnung 852/2004) bei Temperaturen von -18°C entsprechen
Verpackung	
Primärverpackung	Produkt verpackt in Kunststoffolie aus PET und PE, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, gemäss DM 21/03/1973 und nachfolgenden Änderungen sowie Verordnung 10/2011/EU und nachfolgenden Änderungen.
Sekundärverpackung	Karton
Nachvollziehbarkeit und Rückverfolgbarkeit	
Rückverfolgbarkeitstests	Pinsalab s.r.l. verwendet einen Zeitrahmen von 15 Minuten, um eine Rückverfolgbarkeitsprüfung des Halbfertig- und Fertigprodukts durchzuführen.
Rückführbarkeitstests	Pinsalab s.r.l verwendet einen Zeitrahmen von 15 Minuten, um einen Test der Rückverfolgbarkeit von Rohmaterial durchzuführen