Artikel:	**Pinsa 230g**
Artikelnummer:	**412**
Verkehrsbezeichnung:	Weizenfladenbrot mit 4% nativem Olivenöl extra zum Fertigbacken

Produktbild



Inverkehrbringer/Markeneigner:	Panificio Italiano Veritas GmbH Dietmar-Keese-Bogen 4, 81249 München Tel. 089 76702890, Fax. 089 76702892 panificio-italiano@veritas-gmbh.de

Produktbeschreibung

Gewicht in g:	230
Aussehen	längeliches, ovalförmiges Fladenbrot
Geruch/Geschmack	mild nach Weißbrot
Zutaten	Weichweizen Type "00", Wassesr, natives Olivenöl extra 4%, Salz, Trockenhefe, Zitronensäure, Sauerteig (Sauerteig aus Weizen, Mehl aus Weichweizen Type"0", Hefepulver, getrockneter Sauerteig aus Roggen, Ascorbinsäure, Enzyme), E200, wärmebehandeltes Resmehl, Aromen
Sonstiges	Kann Spuren von Senf und Soja enthalten unter Schutzatmosphäre verpackt
Herkunft:	Hergestellt in Italien; Hauptzutat (Weichweizenmehl): hergestellt in Italien

Verpackung

Verkaufsverpackung

Beutelinhalt:	1
Beutelgröße (L/B/H) in mm:	360 x 240 x 23
EAN Verkaufsverpackung:	4033962008254
Verpackungsart/-material:	PA/PE Folie
Gewicht Verpackung in g:	14.3
Kennzeichnung:	Etikett

Transportverpackung

Kartoninhalt in Beutel:	10	Kartons pro Lage:	9
Kartonlänge in mm:	390	Lagen pro Palette:	9
Kartonbreite in mm:	255	Kartons pro Palette:	81
Kartonhöhe in mm:	222	Palettenhöhe inkl. EP (mm):	1810
EAN Karton:	4033962008261	Kennzeichnung Karton:	Etikett
Transportverpackung:	Faltkarton	Gewicht EP (kg):	23
Gewicht Karton (g):	300	Palette inkl. Ware und EP (kg):	245
Karton inkl. Ware (g):	2743		

Restlaufzeit ab Anlieferung

45 Tage

Zubereitung

Die Pinsa mit der Kartonschale aus der Verpackung nehmen und auf dem Rost in der Mitte des Ofens mit der Kartoschale legen. Im vorgeheizten Ofen bei 230° C für ca. 7 Minuten oder bis zur gewünschten Bräune fertig backen. Nach Belieben belegen oder verfeinern. Beachten Sie bitte, dass die Backtemperatur und Backdauer je nach Ofentyp variieren kann.

Nährwerte	***/100 g***		***/100 g***
Brennwert (kJ)	1106	Kohlenhydrate (g)	49.8
Brennwert (kcal)	261	davon Zucker (g)	1.4
Fett (g)	3	Eiweiß (g)	8.7
davon ges. Fettsäuren (g)	0.4	Salz (g)	1.17
Ballaststoffe (g)	2		

Mikrobiologische Eigenschaften			
Aerobe mesophile Keimzahl /g	< 40 KbE/g	Hefen /g	<40 KbE/g
Escherichia coli /g	< 10 KbE/g	Schimmelpilze /g	<10 KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken /g	< 10 KbE/g	Listeria monocytogenes /25g	-
Präsumtive Bacillus cereus /g	< 10 KbE/g	Salmonellen /25 g	n.n.

Allergene			
Allergen	**Im Betrieb vorhanden**	**Lt. Rezeptur**	**Evtl. in Spuren**
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, etc.)	**Weizen**	**ja**	nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	**Soja**	nein	**ja**
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Schalenfrüchte (Walnuss etc.) und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	**Senf**	nein	**ja**
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10 mg/kg übersteigen		nein	nein
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein

Kostformeignung			
Halal	Vegan	Vegetarisch	Koscher
-	-	x	-

Zusatzstoffe		
Zusatzstoff	**vorhanden**	**genaue Bezeichnung**
Farbstoffe	nein	
Konservierungsstoffe	nein	
Antioxidationsmittel	nein	
Geschmacksverstärker	nein	
geschwefelt	nein	
geschwärzt	nein	
mit Phosphat	nein	
koffeinhaltig	nein	
chininhaltig	nein	
Süßungsmittel	nein	
Phenylalanin	nein	
gewachst	nein	
Nitritpökelsalz	nein	
Taurin	nein	
Tartrazin	nein	

Transportbedingungen und Lagerung

Bei Raumtemperatur und trocken lagern.

GVO

Das Produkt enthält weder gentechnisch veränderte Rohstoffe, Enzyme oder Mikroorganismen, noch wurde es mit gentechnischen Methoden hergestellt (EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003).

Rohstoffe

Es werden handelsübliche und kontrollierte Rohstoffe verarbeitet. Rohstoffspezifikationen liegen vor.

Lebensmittelrecht

Das Produkt und das verwendete Verpackungsmaterial entsprechen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und sonstigen einschlägigen Regelungen der Bundesrepublik Deutschland sowie den einschlägigen EG-Richtlinien bzw. EG-Verordnungen. Keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen.

Novel Food VO

Das Produkt ist kein neuartiges Lebensmittel gemäß VO 258/97 EG und Ergänzungsverordnung oder enthält als Zutaten neuartige Lebensmittel.

Radiologische und/oder ionisierende Bestrahlung

Hiermit bestätigen wir, dass weder unsere Rohstoffe noch die Verpackungsmaterialien bzw. Maschinen bestrahlt noch anderweitig radiologisch behandelt wurden.

Zertifizierung

Die Panificio Italiano Veritas GmbH ist nach der aktuellen Version des International Featured Standards (IFS Food) zertifiziert.