Artikel:	**Pizzazunge 180g**
Artikelnummer:	**418**
Verkehrsbezeichnung:	Weizenkleingebäck mit 2% nativem Olivenöl extra, Weichweizenmehl und Sauerteig 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:	180
Aussehen	längliches Fladenbrot
Geruch/Geschmack	mild nach Weißbrot
Zutaten	WEICHWEIZENMEHL, Sauerteig 34 % (WEICHWEIZENMEHL, Wasser), Wasser, mikrofiltriertes Meerwasser 5 %, natives Olivenöl extra 2 %, Hefe, jodiertes Meersalz (Meersalz, Kaliumiodat), WEICHWEIZENKEIME, HARTWEIZENGRIEß, Konservierungsstoffe: Calciumpropionat, Sorbinsäure; natürliches Olivenölaroma (enthält Alkohol) Kann Spuren von Soja, Sesam und Senf enthalten
Sonstiges	unter Schutzatmosphäre verpackt.
Herkunft:	Hergestellt in Italien; Hauptzutat (Weichweizenmehl): hergestellt in Italien

Verpackung

Verkaufsverpackung

Beutelinhalt:	1		
Beutelgröße (L/B/H) in mm:	340 x 100 x 20		
EAN Verkaufsverpackung:	4033962008179		
Verpackungsart/-material:	PET/PE EVOH PE		
Gewicht Verpackung in g:	17	(Papier: 2g; Folie: 15g)	
Kennzeichnung:	Etikett und Foliendruck		

Transportverpackung

Kartoninhalt in Beutel:	9	Kartons pro Lage:	8
Kartonlänge in mm:	400	Lagen pro Palette:	13
Kartonbreite in mm:	300	Kartons pro Palette:	104
Kartonhöhe in mm:	125	Palettenhöhe inkl. EP (mm):	1775
EAN Karton:	4033962008186	Kennzeichnung Karton:	Etikett
Transportverpackung:	Faltkarton	Gewicht EP (kg):	23
Gewicht Karton (g):	326	Palette inkl. Ware und EP (kg):	241
Karton inkl. Ware (g):	2099		

Restlaufzeit ab Anlieferung

35 Tage

Zubereitung

Die Pizzazunge aus der Verpackung nehmen und auf dem Rost in der Mitte des Ofens legen. Im vorgeheizten Ofen bei 250° C ca. für 4-5 Minuten oder bis zur gewünschten Bräune fertig backen. Schneiden Sie dann die Pizzazunge wie ein Sandwich auf und belegen Sie sie mit Ihren Lieblingszutaten. Beachten Sie bitte, dass die Backtemperatur und Backdauer je nach Ofentyp variieren kann. Wir empfehlen nicht die Verwendung der Mikrowelle.

Nährwerte	***/100 g***		***/100 g***
Brennwert (kJ)	1165	Kohlenhydrate (g)	51
Brennwert (kcal)	275	davon Zucker (g)	3
Fett (g)	2.8	Eiweiß (g)	11
davon ges. Fettsäuren (g)	0.2	Salz (g)	1.7
Ballaststoffe (g)	1		

Mikrobiologische Eigenschaften			
Aerobe mesophile Keimzahl /g	< =100 000 KbE/g	Hefen /g	<10 000 KbE/g
Escherichia coli /g	< 10 KbE/g	Schimmelpilze /g	<10 000 KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken /g	< 100 KbE/g	Listeria monocytogenes /25g	n.n.
Präsumtive Bacillus cereus /g	< 100 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	**Sesamsamen**	nein	**ja**
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	**ja**	Calciumpropionat, Sorbinsäure
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.