



Produktspezifikation

Pizzette aus Blätterteig mit Mozzarella, tiefgekühlt, backfertig, 4x1kg Artikelnummer 14077

	Einheit	Karton	Palette
EAN-Code	8000460014397	8000460014403	
Abmessungen		(298x266x184) mm	Höhe:181 cm
Gewicht: netto kg		4 kg	432 kg
brutto kg		ca. 4,4 kg	ca. 502 kg

Verpackung: Stück / Beutel ca. 40
 Stück / Faltschachtel
 Beutel / Umkarton 4
 Umkartons / Palette 108, 9 Lagen/Palette à 12Kartons

Allgemeine Produktbeschreibung: Pizzette aus Blätterteig mit Tomatensauce und Mozzarella, tiefgekühlt, backfertig.

Zutaten: Weizenmehl, Pflanzenmargarine (Palmfett, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Tomatenfruchtfleisch 19%, Wasser, Mascarpone (**Milch**), Mozzarella (**Milch**) 1,2%, Olivenöl, Salz, modifizierte Stärke, Magermilchpulver, Maisstärke, Oregano, Malzextrakt (**Weizen**). Kann Spuren von **Ei** enthalten.

Vor dem Verzehr backen

Allergene: Weizen (Gluten), Milch (inkl. Lactose). Kann Spuren von Ei enthalten.

Zubereitung: Vor dem Verzehr backen. Für die Zubereitung im Ofen die tiefgefrorenen Pizzette auf ein Backblech legen (bitte verwenden Sie Backpapier) und im vorgeheizten Ofen backen bis sie goldgelb sind. Wichtig: Die Pizzette müssen bei möglichst geringer Luftfeuchtigkeit (ohne Zugabe von Dampf) und bei konstant hoher Hitze gebacken werden. Deshalb ist es wichtig den jeweiligen Ofen nicht zu überladen. Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp und Produktmenge variieren. Backofen (Umluft): bei 200-210°C ca.12-15 Minuten backen. Kombidämpfer: bei 190-200°C, trockener Hitze und offenem Zug ca. 10-12 Minuten backen.

Mikrobiologische Werte KbE/g:	Grenzwerte
<i>Coliformi/Coliforme/coliforms/coliformes</i>	10.000
<i>Escherichia coli</i>	100
<i>Staphylococcus aureus</i>	500
<i>Lieviti/Hefen/yeasts/levures</i>	100.000
<i>Muffe/Schimmel/moulds/moisissures</i>	10.000
<i>Salmonella</i>	neg/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	neg/1g

Mittlere Nährwertangaben pro 100g:

Energie:	1390 kJ / 333 kcal
Fett:	21 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	30 g
-davon Zucker:	2,9 g
Eiweiß:	5,4 g
Salz:	0,89 g

Mindestens haltbar bis: Wenn nicht anders angegeben 18 Monate bei Einhaltung der vorgegebenen Lager- und Transportbedingungen.

Restlaufzeit: 12 Monate

Lagerung: bei -18°C oder tiefer
 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden

	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
Stelle	Qualitätssicherung	Geschäftsführung
Name	OK	OK
Datum	Tatjana Melnicenko	Karl Huber
	01.06.2018	01.06.2018



Produktspezifikation

Transport:

aufbrauchen.
Bei -18°C oder tiefer

	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
<i>Stelle</i>	Qualitätssicherung	Geschäftsführung
<i>Name</i>	OK Tatjana Melnicenko	OK Karl Huber
<i>Datum</i>	01.06.2018	01.06.2018

Version: 8

gültig ab: 01.06.2018