



Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung	Hartweizen-Panzerotto aus Apulien 130g - 40 Stück / Karton
Verkehrsbezeichnung	Focaccia aus Hartweizen, teilgebacken und tiefgefroren
Artikelnummer	01474
GTIN-13 Nummer	8033219012146
Intrastat	1905 90 80
Herkunftsland	Italien

Produktbeschreibung

Form und Maße (ca.)	Halbkreis 16x8 cm
Gewicht / Stück	130g
Stück / Karton	40
Nettogewicht Karton	5,2 kg
Aufbewahrung	Bei Temperaturen nicht über -18°C lagern
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate

Zubereitung

Ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 250°C ca. 8 Minuten backen.

Zutaten

Zutaten: Hart**WEIZEN**_{gruess} 45,6%, Wasser, Mozzarella 25,1% (**MILCH**, Salz, Lab, Säureregulator: Zitronensäure), passierte Tomaten 12%, Natives Olivenöl Extra, Salz, Naturhefe, Zucker, Oregano.

Kann Spuren enthalten von: **Soja, Senf**

Nährwertangaben (bezogen auf die Ware 'Tel Quel')

Nährstoff	Nährwertangaben je 100g	Maßeinheit
Energie kJ	1054	Kilojoule
Energie kcal	250	Kilokalorien
Fett	7.5	GRAMM
davon gesättigte Fettsäuren	4.1	GRAMM
Kohlenhydrate	34	GRAMM
davon Zucker	2.1	GRAMM
Ballaststoffe	1.4	GRAMM
Eiweiß	11.0	GRAMM
Salz	1.4	GRAMM

Allergene

Allergen	Status
glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus	Enthalten
Krebstiere und Erzeugnisse daraus	Nicht enthalten
Eier und Erzeugnisse daraus	Nicht enthalten
Fische und Erzeugnisse daraus	Nicht enthalten
Erdnüsse und Erzeugnisse daraus	Nicht enthalten
Sojabohnen und Erzeugnisse daraus	Mögliche Verunreinigung
Milch und Erzeugnisse daraus	Enthalten
Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus	Nicht enthalten
Sellerie und Erzeugnisse daraus	Nicht enthalten
Sesamsamen und Erzeugnisse daraus	Nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite	Nicht enthalten
Lupinen und Erzeugnisse daraus	Nicht enthalten
Weichtiere und Erzeugnisse daraus	Nicht enthalten
Senf und Erzeugnisse daraus	Mögliche Verunreinigung

Mikrobiologische Kennzahlen (beim Verpacken)

Parameter	Wert
Aerobe mesophile Koloniezahl	< 10.000 KbE/g
Hefe	< 1000 KbE/g
Schimmelpilze	< 1000 KbE/g
Bacillus cereus	< 100 KbE/g
Coliforme Bakterien bei 37°C	< 100 KbE/g
Escherichia coli	< 10 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	< 100 KbE/g
Salmonella spp	nicht vorhanden /25g
Listeria monocytogenes	nicht vorhanden /25g

Chemisch-physicalische Kennzahlen

Parameter	Wert
Feuchtigkeit	30-40%
Aschegehalt	<0,95% / Trockenmasse
Aflatoxin B1	<2,0µg/kg
Aflatoxin B1+B2+G1+G2	<4,0µg/kg
Ocratoxin A	<3,0µg/kg
Deoxynivalenol	<500µg/kg
Zearalenon	<50µg/kg
Bleigehalt	<0,1µg/kg
RHm	unterhalb der von der EU gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte

organoleptische Eigenschaften

Aussehen	goldfarbene Kruste dank der Karamelisierung der einfachen Monosaccharide aus der Abspaltung der Stärke durch Enzyme, die normalerweise im Hartweizen enthalten sind.
Beschaffenheit	knusprige Kruste dank der Naturhefe und der rigorosen Gärmethoden.
Geruch	ausgeprägter Geruch dank der aromatischen Verbindungen aus dem Mehl und aus der Naturhefe
Geschmack	typischer, ausgeprägt, aromatisch und intensiv durch den Einsatz von verlesenem Hartweizenmehl und von Naturhefe



PRODUKTDATENBLATT
Hartweizen-Panzerotto aus Apulien 130g

81474

Rev. 2 del 04/08/2021

Verpackung

Primärverpackung	HDPE-Folienbeutel, lebensmittelecht; Farbe: BLAU; Gewicht: 30g; Stärke: 25 µm
Umverpackung	Amerikanischer Karton; Maße: 40x30x18 cm; Gewicht: 316g
Etikettierung	Papieretikett; Gewicht: 1g

Logistikdaten*

Palettentyp	EPAL 1200x800 mm; Gewicht: 22kg
Palettenstabilisierung	PP-Stretchfolie; Gewicht: 300g
Kartons / Schicht	8
Schichten / Palette	10
Kartons / Palette	80
Palettenhöhe	195 cm
Nettogewicht	416kg
Bruttogewicht	467kg

* Die Palettierung kann auf Kundenwunsch geändert werden.

rechtliche Bestimmungen

HACCP	Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 852/2004 und nachfolgende Aktualisierungen
Rückverfolgbarkeit	Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 178/2008 und nachfolgende Aktualisierungen
Allergene	Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 1169/2011.
Schadstoffe	Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 1881/2006.
Pestizide	Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 396/2005 und nachfolgende Aktualisierungen
GVO	Dieses Produkt enthält keine GVO, besteht nicht aus GVO, wird nicht aus GVO hergestellt und unterliegt der Verordnungen EWG Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

Zertifizierungen und Genehmigungen

Genehmigungen durch das Gesundheitsamt	N. 13728 (21/07/2015)
Zertifizierungen	BRC / IFS

Diese Version annulliert und ersetzt alle vorherigen Fassungen.