



Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung	Pinsa romana 30x15 cm
Verkehrsbezeichnung	Weichweizengebäck teilgebacken und Tiefgefroren
Artikelnummer	01681
GTIN-13 Nummer	8033219013709
Intrastat	1905 90 80
Herkunftsland	Italien

Produktbeschreibung

Form und Maße (ca.)	30x15 cm
Gewicht / Stück	200g
Stück / Karton	20
Nettogewicht Karton	4 kg
Aufbewahrung	Bei Temperaturen nicht über -18°C lagern
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate

Zubereitung

Bei Zimmertemperatur auftauen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 250°C 8 Minuten backen.



PRODUKTDATENBLATT

Pinsa romana 30x15 cm

81681

Rev. 1 del 06/07/2021

Zutaten

Zutaten: Weich**WEIZEN** mehl Typ "0" mit hohem Proteingehalt (62,5%), Reismehl, **SOJA** mehl, Wasser, Salz, Hefe, Trocken**WEIZEN**sauerteig, natives Olivenöl extra, Aromen, Sonnenblumenöl.

Kann Spuren enthalten von: **Milch**

Nährwertangaben (bezogen auf die Ware 'Tel Quel')

Nährstoff	Nährwertangaben je 100g	Maße
Energie KJ	1038	Kilojoules
Energie Kcal	245	Kilocalorien
Fett	1.1	GRAMM
davon gesättigte Fettsäuren	0.2	GRAMM
Kohlenhydrate	46	GRAMM
davon Zucker	0	GRAMM
Ballaststoffe	1.4	GRAMM
Eiweiß	12	GRAMM
Salz	2	GRAMM

Allergene

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

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
Deoxinivalenol	<500µg/kg
Zearalenone	<50µg/kg
Bleigehalt	<0,1µg/kg
RHm	unterhalb der von der EU gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte

organoleptische Eigenschaften

Aussehen	Typical of a pinsa romana
Beschaffenheit	Pleasant
Geruch	Pleasant
Geschmack	Typical, decisive, aromatic and intense for the use of re-milled semolina obtained from rigorously selected grains

	PRODUKTDATENBLATT Pinsa romana 30x15 cm	81681
---	---	-------

Rev. 1 del 06/07/2021

Verpackung

Primärverpackung	HDPE-Folienbeutel, lebensmittelecht; Farbe: Gewicht: 30g; Stärke: 25 µm
Umverpackung	Amerikanischer Karton; Maße: 35x35x18 cm
Etikettierung	Papieretikett; Gewicht: 1g

Logistikdaten*

Palettentyp	EPAL 1200x800 mm; Gewicht: 22kg
Palettenstabilisierung	PP-Stretchfolie; Gewicht: 300g
Kartons / Schicht	6
Schichten / Palette	10
Kartons / Palette	60
Palettenhöhe	195 cm
Nettogewicht	275 Kg

* 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.