



## Allgemeine Angaben

<b>Produktbezeichnung</b>	Pinsa 20x30
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Weichweizengebäck teilgebacken und Tiefgefroren
<b>Artikelnummer</b>	02391
<b>GTIN-13 Nummer</b>	8033219014393
<b>Intrastat</b>	1905 90 80
<b>Firmenname mit Rechtsform</b>	Industria Molitoria Mininni s.r.l.
<b>Firmensitz</b>	Via Graviscella c.s. 1448 - 70022 Altamura (Bari) - Italien
<b>Markenname</b>	MININNI Buéne

## Produktbeschreibung

<b>Form und Maße (ca.)</b>	Oval, 20x30 cm, h.2cm
<b>Gewicht / Stück</b>	250g
<b>Stück / Karton</b>	15
<b>Nettogewicht Karton</b>	3,75kg
<b>Aufbewahrung</b>	Bei Temperaturen nicht über -18°C lagern
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	12 Monate

## Zubereitung

Bei Zimmertemperatur auftauen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 250°C 5 Minuten backen.

## Zutaten

Zutaten: Pinsa-Mehl (WeichWEIZENmehl Typ "0", SOYAmehl, HartWEIZENgrieß, WEIZENSauerteig, Reismehl), Wasser, Natives Olivenöl Extra 2,7%, Salz, Getrockneter Sauerteig 0,6% (getrocknetes WEIZENmehl, gemälztes WEIZENmehl, natürliches Hefepulver, Starterkulturen), Hefe, Getrockneter HartWEIZENSauerteig

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

## Nährwertangaben (bezogen auf die Ware 'Tel Quel')

Nährstoff	Nährwertangaben je 100g	Maßeinheit
Energie kJ	945	Kilojoule
Energie kcal	223	Kilokalorien
Fett	3.2	GRAMM
davon gesättigte Fettsäuren	0.6	GRAMM
Kohlenhydrate	39	GRAMM
davon Zucker	1.1	GRAMM
Ballaststoffe	0	GRAMM
Eiweiß	9.2	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	Enthalten
Milch und Erzeugnisse daraus	Mögliche Verunreinigung
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

<b>Aussehen</b>	goldfarbene Kruste dank der Karamelisierung der einfachen Monosaccharide aus der Abspaltung der Stärke durch Enzyme, die normalerweise im Hartweizen enthalten sind; gelbe Krume dank des hohen Gelbanteils im Hartweizen.
<b>Beschaffenheit</b>	knusprige Kruste und weiche, großporige Krume danke der Naturhefe und der rigorosen Gärmethode
<b>Geruch</b>	ausgeprägter Geruch dank der aromatischen Verbindungen aus dem Mehl und aus der Naturhefe
<b>Geschmack</b>	typischer, ausgeprägt, aromatisch und intensiv durch den Einsatz von verlesenem Hartweizenmehl und von Naturhefe

## Verpackung

<b>Primärverpackung</b>	HDPE-Folienbeutel, lebensmittelecht; Farbe: BLAU; Gewicht: 30g; Stärke: 25 µm
<b>Umverpackung</b>	Amerikanischer Karton; Maße: 23,5x40x36 cm; Gewicht: 356g
<b>Etikettierung</b>	Papieretikett; Gewicht: 1g

## Logistikdaten\*

<b>Palettentyp</b>	EPAL 1200x800 mm; Gewicht: 22kg
<b>Palettenstabilisierung</b>	PP-Stretchfolie; Gewicht: 300g
<b>Kartons / Schicht</b>	10
<b>Schichten / Palette</b>	5
<b>Kartons / Palette</b>	50
<b>Palettenhöhe</b>	195 cm
<b>Nettogewicht</b>	187kg
<b>Bruttogewicht</b>	229kg

\* Die Palettierung kann auf Kundenwunsch geändert werden.

## rechtliche Bestimmungen

<b>HACCP</b>	Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 852/2004 und nachfolgende Aktualisierungen
<b>Rückverfolgbarkeit</b>	Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 178/2008 und nachfolgende Aktualisierungen
<b>Allergene</b>	Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 1169/2011.
<b>Schadstoffe</b>	Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 1881/2006.
<b>Pestizide</b>	Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 396/2005 und nachfolgende Aktualisierungen
<b>GVO</b>	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

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

Diese Version annulliert und ersetzt alle vorherigen Fassungen.

Bearbeitet	Geprüft und bestätigt
Giuseppe Galetta	Giuseppe Galetta - Laboratorio Controllo Qualità