



— Tiefkühl-Service —



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Schlemmerfladen – Salami – Paprika, ca 160 gr

Verkehrsbezeichnung : Pizzateigling mit Salami, Paprika, Schmand u. Käsemischung

Artikelnummer : 5803

Zutaten : **Weizenmehl** [Antioxidationsmittel E 300], Wasser, **14% Schmand**, 8 % Salami [Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch, Speisesalz, Dextrose, Maltodextrin, Gewürze, Konservierungsstoff E 250, Antioxidationsmittel E 300, Farbstoff E 120, Gewürzextrakte (Rosmarin), Rauch], **6 % Gouda** [Farbstoff E 160a, Trennmittel Kartoffelstärke], **6 % Mozzarella** [Trennmittel Kartoffelstärke], 4 % Paprika, Backmittel [**Weizenmalzmehl**, jodiertes Speisesalz, **Malzextrakt (Gerstenmalz**, Wasser), Traubenzucker, Emulgator (E 472e, E 471), Stabilisator E 412, Säureregulator (E 341, E 170, E 263), pflanzliches Öl, Mehlbehandlungsmittel E 300, **kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Sesam und Lupine enthalten**], Hefe, Margarine [pflanzliche Fette, Wasser, pflanzliches Öl, pflanzliches Fett gehärtet, **Emulgator (E 322, E 471)**, Salz, Säuerungsmittel E 330, Aroma, Farbstoff E 160a], Kartoffelstärke, Zucker.

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	160 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 155 gr
Stück je Karton	30 Stück
Unterverpackung	2 x 15 stück
Fertigungsgrad	vorgegärt

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch, Salami u. Kräuter
Geschmack des Produktes	arttypisch, nach Käse, Salami u. Kräutern
Konsistenz des Produktes	krosser Teigboden, weicher Beleg
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 155 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	6 Stunden



— Tiefkühl-Service —

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 160°C Heißluftofen
 Zeit : ca 15 Minuten je nach Bräunungswunsch
 Ware auf Backblech legen, Ofen vorheizen 190°C, fertig backen
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	244 Kcal
Energie	1025 kJ
Fett	11,2 g
- davon gesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	27,5 g
- davon Zucker	k.a. g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	k.a. g
Eiweiß	13,2 g
Salz	k.a. g

Allergene :

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	Nein
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Sesamsaaten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angeben		Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Nüsse (außer Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein



— Tiefkühl-Service —

Verkaufsverpackung / VVP

Art der VVP	Wellpappkaton
EAN/GTIN VVP :	
Gewicht VVP/Inhalt brutto	5,750 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	5,100 kg
Gewicht VVP netto	0,650 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	388 x 287 x 170

Das Produkt und deren Verpackung entspricht den jeweils aktuellen und gültigen lebensrechtlichen Bestimmungen.

Paletteninfo

Paletten Typ	Palette ISO 1 / Europalette 1/1
Paletten Art	Mehrweg
Abmessung Palette (LxBxH)	1200 x 790 x 1550
Gesamtgewicht Palette kg	368 kg
Anzahl VVP je Palette	72
Anzahl VVP pro Lage	8
Anzahl Lagen je Palette	9

.....
Stand lt. Herstellerangaben : 15. Dez. 2014

Letze Aktualisierung des Datensatzes : 15. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten