



# Produktspezifikation

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:  
Taste of Italy GmbH, Kitzsteinhornstraße 19,  
5700 Zell am See, Austria, [www.taste-of-italy.at](http://www.taste-of-italy.at)  
Hersteller: Valpizza Srl, Via Sbiffia 97, 40053  
Valsamoggia (BO), Italy

<b>Art.Bez.:</b>	Pizza Thunfisch 18 cm
<b>Art.No.:</b>	Toi1013
<b>EAN:</b>	
<b>Gewicht:</b>	190g
<b>Abmessung:</b>	18cm Durchmesser
<b>Zutaten:</b>	Weizenmehl, Mozzarella (Milch, Salz, Lab, Milchsäurekulturen), Wasser, Tomatenpulpe, Thunfisch 9 % (Thunfisch, Sonnenblumenöl, Salz), Salz, Sonnenblumenöl, Hefe, Olivenöl, Zucker, Weizenmehl, Oregano.
<b>Allergene:</b>	Enthält Weizen, Milch und Fisch. Kann Spuren von Soja und Senf enthalten

**Produktbeschreibung:** Tiefgekühltes Backwarenprodukt, vor dem Verzehr zu backen

<b>Mikrobiologische Daten:</b>		<b>Durchschn. Nährwerte pro 100 g:</b>	
	<b>Warnwert [KbE/g]</b>		
Aerobe Keimzahl	<1.000	Energie	993 kJ      236 kcal
E. coli	<10	Fett	7,2 g
Staphylococcus aureus	<100	Davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Kohlenhydrate	30 g
Listeria monocytogenes.	nicht nachweisbar in 25 g	Davon Zucker	1,5 g
		Ballaststoffe	/
		Eiweiß	12 g
		Salz	1,5 g
		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen	

<b>Haltbarkeit:</b>	18 Monate ab Herstellung	<b>Lagerung/Transport:</b>	bei mindestens -18 °C
<b>Restlaufzeit:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank max. 24 h lagern		
<b>Zubereitung:</b>	10 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200-220 °C ca. 5-7 Minuten backen		
<b>Verpackung:</b>	4x190gx8 pro Karton		
<b>Palettierung:</b>	Paletten höhe: 1894 mm; Lagen pro Palette: 5; Kartons pro Lage: 12; Kartons pro Palette: 60		
<b>Verpackungsmaße:</b>	Umkarton	400x200x350mm	
	Palette	EUR/EPAL	

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.

Stand: 01.09.2025