



Produktspezifikation

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

Art.Bez.: Pizza Margherita

Art.No.: Toi1021

EAN:

Gewicht: 400g

Abmessung: 29 ± 1cm

Zutaten: Weizenmehl 39,9 %, Wasser 23,1 %, Mozzarella 17,4 % (Milch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien), Tomatenpulpe 14,5 %, natives Olivenöl extra 1,7 %, Salz 1,3 %, Hefe 0,9 %, Sonnenblumenöl 0,6 %, Sauerteig 0,4 %, Zucker 0,1 %, Knoblauch 0,02 %, schwarzer Pfeffer 0,01 %, Oregano 0,007 %, Basilikum 0,007 %.

Allergene: Enthält Weizen und Milch. Kann Spuren von Fisch Soja und Senf enthalten

Produktbeschreibung: Tiefgekühltes Backwarenprodukt, vor dem Verzehr zu backen

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
	Warnwert [KbE/g]		
Aerobe Keimzahl	<1.000	Energie	910 kJ 216 kcal
E. coli	<10	Fett	6,7 g
Staphylococcus aureus	<100	Davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Kohlenhydrate	29 g
Listeria monocytogenes.	nicht nachweisbar in 25 g	Davon Zucker	1,5 g
		Ballaststoffe	1,4 g
		Eiweiß	9,3 g
		Salz	1,3 g
		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen	

Haltbarkeit: 12 Monate ab Herstellung

Lagerung/Transport: bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank max. 24 h lagern

Zubereitung: 10 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 220-250 °C ca. 5-7 Minuten backen

Verpackung: 13x400 g pro Karton

Palettierung: Paletten höhe: 2250 mm; Lagen pro Palette: 7; Kartons pro Lage: 8; Kartons pro Palette: 56

Verpackungsmaße: Umkarton 401x300x310mm
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