



Produktspezifikation

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

Art.Bez.:	Pizza Thunfisch und rote Zwiebel
Art.No.:	Toi1022
EAN:	
Gewicht:	430g
Abmessung:	29 ± 1cm
Zutaten:	Weizenmehl 36,5 %, Wasser 22 %, Tomatenpulpe 13 %, Mozzarella 12 % (Milch, Salz, Lab, Milchsäurekulturen), Thunfisch 8 % (Thunfisch, Sonnenblumenöl, Salz), rote Zwiebeln 4 %, natives Olivenöl extra 1,5 %, Salz 1,2 %, Hefe 0,8 %, Sonnenblumenöl 0,5 %, Sauerteig 0,4 %, Zucker 0,1 %, Knoblauch 0,02 %, schwarzer Pfeffer 0,01 %, Oregano 0,01 %, Basilikum 0,006 %
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	861 kJ 205 kcal
E. coli	<10	Fett	6,2 g
Staphylococcus aureus	<100	Davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Kohlenhydrate	27 g
Listeria monocytogenes.	nicht nachweisbar in 25 g	Davon Zucker	1,4 g
		Ballaststoffe	1,4 g
		Eiweiß	9,5 g
		Salz	1,4 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:	13x430 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