



# 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 Salami
<b>Art.No.:</b>	Toi1023
<b>EAN:</b>	
<b>Gewicht:</b>	430g
<b>Abmessung:</b>	29 ± 1cm
<b>Zutaten:</b>	Weizenmehl 37,1 %, Wasser 21,5 %, Mozzarella 16 % (Milch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien), Tomatenpulpe 13,5 %, Salami 7 % (Schweinefleisch, Salz [teilweise geräuchert], Schweinefett, Gewürze, Dextrose, Rote-Bete-Pulver, Acerola-Pulver, Gewürzextrakte, Kräuter, Starterkultur), natives Olivenöl extra 1,6 %, Salz 1,2 %, Hefe 0,8 %, Sonnenblumenöl 0,6 %, Sauerteig 0,4 %, Zucker 0,05 %, Knoblauch 0,02 %, schwarzer Pfeffer 0,01 %, Oregano 0,006 %, Basilikum 0,006 %.
<b>Allergene:</b>	Enthält Weizen und Milch. Kann Spuren von Fisch 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>	Energie	976 kJ	233 kcal
Aerobe Keimzahl	<1.000	Fett	9,1 g	
E. coli	<10	Davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g	
Staphylococcus aureus	<100	Kohlenhydrate	27 g	
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Davon Zucker	1,3 g	
Listeria monocytogenes.	nicht nachweisbar in 25 g	Ballaststoffe	1,3 g	
		Eiweiß	10 g	
		Salz	1,5 g	
Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen				

<b>Haltbarkeit:</b>	12 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 220-250 °C ca. 5-7 Minuten backen	
<b>Verpackung:</b>	13x430 g pro Karton	
<b>Palettierung:</b>	Paletten Höhe: 2250 mm; Lagen pro Palette: 7; Kartons pro Lage: 8; Kartons pro Palette: 56	
<b>Verpackungsmaße:</b>	Umkarton Palette	401x300x310mm 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