



Produktspezifikation

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:
Taste of Italy GmbH, Kitzsteinhornstraße 19,
5700 Zell am See, Austria, www.taste-of-italy.at
Hersteller: Menchetti Food S.p.A., Via Cassia
11/N, 52047 Marciano della Chiana, Frazione
Cesa (AR), Italien

| | |
|-------------------|--|
| Art.Bez.: | Frozet Plain Pizza Base Pala 650 g |
| Art.No.: | Toi1036 |
| EAN: | |
| Gewicht: | 650g |
| Abmessung: | 28x58 cm |
| Zutaten: | Weizenmehl Type „0“, Wasser, Weizenmehl Type „2“, natives Olivenöl extra, Hartweizen, Sauerteig (enthält Weizen), Salz, Hefe |
| Allergene: | Enthält Gluten (Weizen). 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 | <5.000.000 | Energie | 1148 kJ 271 kcal |
| E. coli | <10 | Fett | 3,6 g |
| Staphylococcus aureus | <100 | Davon gesättigte Fettsäuren | 0,9 g |
| Salmonellen | nicht nachweisbar in 25 g | Kohlenhydrate | 50,1 g |
| Listeria monocytogenes. | nicht nachweisbar in 25 g | Davon Zucker | 1,3 g |
| | | Ballaststoffe | 2,0 g |
| | | Eiweiß | 9,6 g |
| | | Salz | 2,0 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: | 30 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 270 °C ca. 4-6 Minuten backen | | |
| Verpackung: | 10x650 g pro Karton | | |
| Palettierung: | Paletten höhe: 1700 mm; Lagen pro Palette: 5; Kartons pro Lage: 4; Kartons pro Palette: 20 | | |
| Verpackungsmaße: | Umkarton | 600x400x300mm | |
| | 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