



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.: Panpizza

Art.No.: Toi1104

EAN:

Gewicht: 120g

Abmessung:

Zutaten: Weizenmehl Type „0“, Wasser, natives Olivenöl extra, Reismehl, getrockneter Sauerteig (enthält Weizen), Weizenmehl Typ 2, Salz, Hefe

Allergene: Enthält Gluten (Weizen). Kann Spuren von Milch, Sesam, Ei, Soja und Senf enthalten

Produktbeschreibung: Tiefgekühltes Backwarenprodukt, vor dem Verzehr zu backen

Mikrobiologische Daten:		Warnwert [KbE/g]		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
Aerobe Keimzahl		<5.000.000		Energie	1270 kJ 300 kcal
E. coli		<10		Fett	7,5 g
Staphylococcus aureus		<100		Davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Schimmel		<1.000		Kohlenhydrate	49 g
Coliforme Keime		<1.000		Davon Zucker	1,3 g
Enterobacteriaceae		<10		Ballaststoffe	3,0 g
Bacillus cereus		<100		Eiweiß	8,8 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g			Salz	1,7 g
Listeria monocytogenes.	nicht nachweisbar in 25 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 230 °C ca. 4-5 Minuten backen

Verpackung: 60x120 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