



Produktspezifikation

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:
Taste of Italy GmbH, Kitzsteinhornstraße 19,
5700 Zell am See, Austria, www.taste-of-italy.at
Hersteller: San Giorgio S.p.A., Via G. Petti 10/2,
84083 Castel San Giorgio (SA), Italy

Art.Bez.: Calzone Tomato-Mozzarella

Art.No.: Toi3007

EAN:

Gewicht: 130 g

Abmessung:

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Mozzarella 17 % (Milch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien, Säureregulator: Zitronensäure), Tomatenpulpe 13 % (Tomatenpulpe 60 %, Tomatensaft, Säureregulator E330), Margarine (pflanzliche Fette: Palm, Sonnenblumen-, Sojaöl in variabler Zusammensetzung, Wasser, Salz, Zitronensäure), Sonnenblumenöl, Hefe, Malzextraktpulver (Gerste), Salz, Dextrose, vorverkleisterte Maisstärke, Kartoffelstärke, Stabilisatoren (E461, E412), Antioxidationsmittel E300, Gewürze.

Allergene: Enthält Gluten (Weizen, Gerste), Milch. Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Eier, Sesam, Senf enthalten.

Produktbeschreibung: Tiefgekühlte Backware mit Tomato-Mozzarella-Füllung, vor dem Verzehr zu backen

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
	Warnwert [KbE/g]		
Aerobe Keimzahl	<5.000.000	Energie	1142 kJ 247 kcal
E. coli	<10	Fett	7,3 g
Koagulasepos Staph.	<100	Davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Schimmel	<1.000	Kohlenhydrate	35 g
Bacillus cereus	<100	Davon Zucker	11 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Ballaststoffe	1,7 g
Listeria monocytogenes.	nicht nachweisbar in 25 g	Eiweiß	9,6 g
		Salz	1,3 g
		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen	

Haltbarkeit: 10 Monate ab Herstellung

Lagerung/Transport: bei mindestens -18 °C

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

Zubereitung: Im vorgeheizten Ofen bei 170-180 °C für 5-7 Minuten backen

Verpackung: 3x130gx10 pro Karton

Palettierung: Paletten höhe: 2110 mm; Lagen pro Palette: 8; Kartons pro Lage: 9; Kartons pro Palette: 72

Verpackungsmaße: Umkarton 395x262x245mm
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