

Art. Nr.: 06DISC002	EAN: 8023636030250	Hersteller GLN 8023636000000	Intrastat 19059080
----------------------------	---------------------------	-------------------------------------	---------------------------

Produkt - beschreibung	Vorgebackener Pizzateigboden aus 6 verschiedenen Mehlsorten Ø 30cm
-------------------------------	--

Zutaten:	MEHLMISCHUNG(WEICHWEIZENMEHL, HARTWEIZENGRIEß, SOJAMEHL, WEIZENKEIME, Kartoffelflocken, Emulgator SOJALECITHIN), Wasser, Meersalz, natives Olivenöl extra, Sonnenblumenöl, Hefe
-----------------	--

Zubereitungs-empfehlung	Pizzaofen vorheizen und aufgetauten Pizzaboden(ca. 10-15 min bei Raumtemperatur)nach Wunsch belegen und 3-4 Minuten im Ofen bei 250 / 280 °C backen.
--------------------------------	--

Aufbewahrung	Bei -18°C : siehe Kartonaufdruck /Bei 4°C im Kühlschrank ca. 3 Tage
---------------------	---

Palettendaten	Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Nährwerte pro 100g
Nettogewicht VE(g) <input type="text" value="5000"/>	Farbstoff <input type="text" value="Nein"/>	Brennwert kj / kcal <input type="text" value="1114,8"/> / <input type="text" value="263,8"/>
Nettovolumen VE(ml) <input type="text"/>	Konservierungstoff <input type="text" value="Nein"/>	<small>in Gramm</small>
Bruttogewicht VE(g) <input type="text" value="5600"/>	Antioxidationsmittel <input type="text" value="Nein"/>	Fett <input type="text" value="3,8"/>
Inhalt VE <input type="text" value="5x5x200g"/>	Geschmacksverstärker <input type="text" value="Nein"/>	davon ges. Fettsäuren <input type="text" value="1,4"/>
VE / Lage <input type="text"/>	geschwefelt <input type="text" value="Nein"/>	Kohlenhydrate <input type="text" value="44,9"/>
Lagen / Palette <input type="text"/>	geschwärzt <input type="text" value="Nein"/>	davon Zucker <input type="text" value="1,7"/>
VE / Palette <input type="text" value="36"/>	gewachst <input type="text" value="Nein"/>	Eiweiß <input type="text" value="10,9"/>
Pal. Typ <input type="text" value="Euro 1"/>	Süßungsmittel <input type="text" value="Nein"/>	Salz <input type="text" value="1,89"/>
Pal. Höhe in mm <input type="text" value="2000"/>	Phosphat <input type="text" value="Nein"/>	
Pal. Gewicht in g <input type="text" value="232160g"/>	Phenylalaninquelle <input type="text" value="Nein"/>	

Verpackung	Sonstiges	Mikrobiologische Faktoren
Kartonmaße (mm) <input type="text" value="335"/> X <input type="text" value="335"/> X <input type="text" value="400"/>	MHD (in Monaten) <input type="text" value="12 Monate"/>	<small>Werte in KBE/g</small>
Papier / Pappe <input type="text" value="570"/>	Lot Kennz. <input type="text" value="Jahr/Lfd Tag"/>	Gesamtkeimzahl <input type="text" value="500 000 KBE"/>
Kunststoffe <input type="text" value="30"/>	Lagerbedingungen <input type="text" value="- 18 Grad C"/>	Coliforme <input type="text" value="1000 KBE"/>
Verbunde <input type="text" value="0"/>	Garantierte RLZ <input type="text" value="90 Tage"/>	E. Coli <input type="text" value="10 KBE"/>
Glas <input type="text" value="0"/>		St. Aureus <input type="text" value="100 KBE"/>
Aluminium <input type="text" value="0"/>		Salmonella sp. <input type="text" value="n.n. / 25g"/>
Keramik <input type="text" value="0"/>		L Monocytogenes <input type="text" value="n.n. / 25g"/>

Allergene		
Gluten und Erzeugnisse	<input type="text" value="Ja"/>	Weizenerzeugnisse
Krebstiere und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Eier und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Fisch und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Erdnüsse und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Soja und Erzeugnisse	<input type="text" value="Ja"/>	Sojaerzeugnisse
Milch und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Nüsse und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Sellerie und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Senf und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Sesam und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Schwefeldioxid u. Sulfite	<input type="text" value="Nein"/>	
Lupine und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	
Weichtiere und Erzeugnisse	<input type="text" value="Nein"/>	

Zertifizierung:	
GMO	<input type="text" value="Nein"/>

