Produktspezifikation

1. Artikelinformationen

Produktbezeichnung:	Pizza Stangerl 95g TK FB 40 Stk
Artikelnummer:	27699
EAN Code:	9005768276996

Mindesthaltbarkeit:	180	Tage	Restlaufzeit:	150	Tage
Gewicht netto:	3800	g	Gewicht brutto:	4367	g
Gewicht/Stück:	95	g	Lagertemperatur:	-18,0	°C
Bestelleinheit: Pal	56	KRT	Beförderungstemperatur:	-18,0	°C

2. Logistikinformationen

Länge:	595	mm	Anzahl Lagen:	7	KRT
Breite:	395	mm	Anzahl pro Lage:	8	KRT
Höhe:	215	mm	Anzahl pro Palette:	56	KRT

Verpackungsinformationen:
Primärverpackung: transparenter HDPE Seitenfaltensack (650 x 450 x 650 mm)
Sekundärverpackung: Karton aus Wellpappe (Innenmaße: 585 x 385 x 200 mm)

3. QS-Informationen

Höhe:	30-40mm
Breite:	70-85 mm
Länge:	200-225 mm
Gewicht:	95-105 g

4. Spezifische Gebäckinformationen

Verkehrsbezeichnung:	Weizengebäck, tiefgekühlt
Lagerbedingung:	Tiefgekühlt bei -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung:

Zubereitung: Ca. 100 Min. eingeschlagen in Seitenfaltenbeutel bei Raumtemperatur auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Sonstige Produktinformationen:

5. Spezifische Gebäckinformationen

Inhaltsstoffangaben (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011)
Zutaten: WEIZENMEHL, KÄSE, Wasser, Tomatenmark, Hefe, Tomatenpulver, modifizierte Stärke, Zucker, Speisesalz, Maltodextrin, Gewürze, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma, Paprikaextrakt, Rote Beete Pulver, Raucharoma, Rapsöl. Kann Spuren von Ei, Soja, Schalenfrüchten, Senf, Sesam und Lupinen enthalten.

Zubereitung: Ca. 100 Min. eingeschlagen in Seitenfaltenbeutel bei Raumtemperatur auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

6. Nährwertangaben

(gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011)

Durchschnittliche Nährwerte:	pro 100g	pro Portion 95 g	% der Referenzmenge* pro Portion
Energie	970 kJ 230 kcal	922 kJ 219 kcal	11
Fett	5,9g	5,6g	8
davon gesättigte Fettsäuren	3,2g	3,0g	15
Kohlenhydrate	33g	31g	12
davon Zucker	2,0g	1,9g	2
Eiweiß	10g	10g	20
Salz	1,5 g	1,5g	25

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

7. Allergenangaben (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011)

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten
Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	enthalten
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Schwefeldioxide und Sulfite > 10 mg/kg	nicht enthalten
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten

8. Verwendungsgruppen

Zielgruppe	geeignet	Wie berücksichtigt
keine Spezielle	Ja	Voraussetzbares Verhalten
Säuglinge	nein	
Kinder	z.T.	Kennzeichnungshinweis Alkohol
Schwangere Stillende	z.T.	Entsprechend der jeweiligen Empfehlung vom Arzt, Kennzeichnungshinweis Alkohol
Senioren	Ja	Große Schrift
Kranke	z.T.	Entsprechend der jeweiligen Empfehlung vom Arzt
Allergiker	Ja	Kennzeichnungshinweise zu Allergenen und Spuren von Allergenen

9. Herstellerhinweise

Wir bestätigen, dass unser Produkt keine Gentechnik- Kennzeichnung gemäß VO (EU) 1829/2003 und VO (EU) 1830/2003 erfordert.
Die von uns verwendeten Verpackungen sind gemäß LFGB, VO (EU) 1935/2004, VO (EU) 2023/2006 und VO (EU) 10/2011 i.d.g.F. für die Verwendung bei Lebensmitteln geeignet.
Wir produzieren unter Beachtung der HACCP-Regeln.
Trotz größter Sorgfalt können wir aus produktionstechnischen Gründen nicht garantieren, dass sich keinerlei Spuren anderer Zutaten als angegeben in den Backwaren befinden und, dass es bei manchen Produkten zu minimalenÜberschreitungen der Produkttoleranzen kommen kann.
Wir bestätigen, dass unsere Produkte den Richt- und Warnwerten der DGHM entsprechen.
Alle gelieferten Verpackungsmaterialen werden über ARA Lizenz-Nr.: 22794 entpflichtet.