

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	01.02.2016
Ersetzt Fassung vom:	
EAN Code:	4017040888853 4017040888853 4017040888853

GF43 Bäckerpizza Peperoni/Salami

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10094833
Betrieb	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040888853
CSM AUSTRIA GMBH	88885
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	88885
CSM AUSTRIA GMBH	4017040888853
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501921

VERKEHRSBEZEICHNUNG

Bezeichnung des Lebensmittels: Peperoni-Salami (7%), Pizza, vorgegart und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Teigling, vorgegart, Tiefgefroren

Tiefgekühlt, vorgegart, ovaler Hefe-Pizzaboden, bestrichen mit hellroter Tomatensauce, belegt mit Käse (Gouda/Edamer), Chili-Salami und mit Tomaten-, Paprika- und Zwiebelwürfeln bestreut.

ALLGEMEINE INFORMATION

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen			
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit:	14 min	Temperatur: 230 °C
Bemerkungen:	Backen 10 °C unter der Temperatur für Brötchen.		
Backen (Umluftofen):	Zeit:	14 min	Temperatur: 170 - 190 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	185 g	168 - 202 g		
Länge:	180 mm	168 - 192 mm		
Weite:	120 mm	111 - 129 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Tomate, aromatisch, Salami, Käsig, Kräuter, Pflanzlich, Würzig	Geruch:	Tomate, aromatisch, Salami, Käse, Kräuter, Pflanzlich
Struktur:	Knusprig, Saftig	Farbe:	Hellrot, Grün, Gelb
Bemerkungen:	Flache, ovale, ungebackene Teigplatte, Belag aus Tomatensauce, Paprikawürfeln, Chili-Salami-Scheiben, Zwiebelwürfeln, geriebenem Käse und Gewürzen, gleichmäßig verteilt und gut sichtbar. Pizzaboden: helle Unterseite, Belag: hellrote Sauce, gelber Käse, dunkelrote Chili-Salami mit weißen Stückchen, rote und grüne Paprika.		

Artikelnummer: 10094833

ZUTATEN

TEIG **Weizenmehl**; Wasser; Hefe; Olivenöl; Jodiertes Speisesalz; Speisesalz; Kaliumjodat; Zucker; Stabilisator: Guarkernmehl (E 412); **Weizenmalzmehl**; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 472e); Backtriebmittel: (Diphosphate (E 450), Natriumcarbonat (E 500)); Pflanzliches Öl: Raps; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300); L-Cystein (E 920); Enzyme; Säureregulator: Calciumcarbonat (E 170). DEKOR: Tomatensoße (14%): (Wasser, Tomatenpulver, modifizierte Stärke, modifizierte Maisstärke (E 1442); Zucker, Jodiertes Speisesalz; (Speisesalz, Kaliumjodat), Stärke, Pflanzliches Öl: Raps, Pflanzliches Fett: Palm, Traubenzucker, pflanzliches Eiweißhydrolysat, Speisesalz, Hefeextrakt, Gewürze (enthält Knoblauch, **enthält Sellerie**), Säuerungsmittel: Citronensäure (E 330), Paprikaextrakt, Aroma); Paprika; **Geriebener Käse(8%) (Gouda, Edamer)**: (**Milch**, Speisesalz, Starterkultur, Mikrobielles Lab); Pepperoni-Salami(7%): [Schweinefleisch, Speck, Nitrit Räuchersalz: (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit (E 250)), Gewürze, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: (Isoascorbinsäure (E 315), Natriumisoascorbat (E 316), Extrakt aus Rosmarin (E 392)), Rauch]; Zwiebel (5%); Oregano.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	854 kJ	(203 kcal)
Fett:	6,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,5 g	
Kohlenhydrate:	27,3 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	4,6 g	
Eiweiß:	7,9 g	
Salz (Na x 2,5):	1,3500 g	
Bemerkungen:	Pizza nicht gebacken	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: Ei, Soja, Fisch, Senf.			

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

NACHHALTIGKEIT

Typ: PK - Nicht nachhaltige Wert: Supply chain model:

DIÄTETISCHE ANGABEN

Koscher: Nein
 Halal: Nein
 Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Nein
 Bemerkungen: FDA Nr.: 18932452294

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/g	100				ISO 16649
Bacillus cereus:	/g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/g	1 000				ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/g	100				ISO 11290-1
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002

Artikelnummer: 10094833

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 273 Tage
Produktion:
Lagertemperatur: < -18 °C
Lagerhinweis: gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 4,4 kg Bruttogewicht: 4,75 kg Stückzahl: 24 ST

Primärverpackung:

Beschreibung: Folie Material: PE

Sekundärverpackung

Beschreibung: Karton Material: Wellpappe

GESETZLICHE INFORMATION

Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

ERKLÄRUNG

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten QA Managementsystems ist.