

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	28.01.2016
Ersetzt Fassung vom:	
EAN Code:	4017040883155 4017040883155 4017040883155

GF 73 Bäcker Pizza Vegetaria

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10094740**

Betrieb

Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040883155
CSM AUSTRIA GMBH	88315
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	88315
CSM AUSTRIA GMBH	4017040883155
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501920

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Gemüsepizza (20 %), vorgegart und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Teigling, vorgegart, Tiefgefroren

Tiefgekühlt, vorgegart, ovaler Hefe-Pizzaboden, bestrichen mit hellroter Tomatensauce und belegt mit gelber und roter Paprika, Mais, Brokkoli, rote Zwiebel und Käse (Gouda/Edamer).

ALLGEMEINE INFORMATION

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Auftauen:	Zeit: 10 - 30 min		
Bemerkungen:	Produkte auf Backbleche legen und auftauen lassen.		
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit: 14 min	Temperatur: 230 °C	
Bemerkungen:	Backen 10 °C unter der Temperatur für Brötchen. Die Zeit- und Temperaturangaben sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen.		
Backen (Umluftofen):	Zeit: 14 min	Temperatur: 170 - 190 °C	

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Fruchtig, Tomate, Käse, Kräuter, Pflanzlich	Geruch:	Fruchtig, Tomate, Käse, Kräuter
Struktur:	Knusprig, Saftig	Farbe:	Hell, Hellrot, Rot, Grün, Gelb
Bemerkungen:	Boden: auf Unterseite hell, Sauce: hellrot, Käse: hellgelb, Brokkoli: grün bis dunkelgrün, Paprikaschote: gelb und rot, Mais: gelb, Zwiebel: rot.		

Artikelnummer: 10094740

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). AUFLAGE: Tomatensoße (14%): (Wasser, Tomatenpulver, modifizierte Stärke, Zucker, Jodiertes Speisesalz: (Speisesalz, Kaliumjodat), Traubenzucker, pflanzliches Eiweißhydrolysat, Speisesalz, Gewürze (enthält Knoblauch), Pflanzliches Öl: Raps, Säuerungsmittel: Citronensäure (E 330), Paprikaextrakt); **Käse** (11%): (**Gouda, Edamer**): (**Milch**, Speisesalz, Starterkultur, Mikrobielles Lab); Gelbe und Rote Paprika Stücke (10%); Mais (5%); Brokkoli (5%); Rote Zwiebel Stücke; Olivenöl; Jodiertes Speisesalz: (Speisesalz, Kaliumjodat); Pfeffer; Thymian; Basilikum; Majoran; Oregano.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	750 kJ	(178 kcal)
Fett:	5,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g	
Kohlenhydrate:	24,9 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	4,2 g	
Eiweiß:	6,9 g	
Salz (Na x 2,5):	2,0500 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	Nein	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, Sellerie.			

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 nachhaltig Wert: Supply chain model:

DIÄTETISCHE ANGABEN

Koscher: Nein
 Halal: Nein
 Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Ja
 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 11290-2
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002
:	/ g					

Artikelnummer: 10094740

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

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

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 4,3 kg Bruttogewicht: 4,648 kg Stückzahl: 24 ST

Primärverpackung:

Beschreibung: Folie Material: PE

Bemerkungen: 2 Beutel mit je 12 Stück.

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.