



## Produktspezifikation

### Artikel/Verkehrsbezeichnung:

**Pizzateigkugel**  
Teigballen zur Pizzaherstellung

**Artikelnummer: TK1075**

### Allgemeine Produktdaten

**Produktbeschreibung:** Teigballen zur Pizzaherstellung, tiefgefroren  
**Farbe:** arttypisch  
**Sonstiges Aussehen:** arttypisch  
**Geruch / Geschmack:** arttypisch  
**Konsistenz:** arttypisch  
**Gewicht:** 200 g (+/- 9 g)

### Weitere Produktdaten

**Los-Kennzeichnung:** Produktionstag / Datum  
**Sonstige Angaben:** Auftauen über 24 Std. in Kühlraumatmosfera ( +2 °C - +6 °C ). Lagerdauer 2-3 Tage in Kühlraumatmosfera. Backverlust ca. 20 %.  
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.  
**Aufbewahrung:** \*\*\* bei -18 °C mindestens haltbar bis: 6 Monate ab Produktionsdatum  
**Lagerungs- und Transportbedingungen:** bei -18 °C  
**RLZ bei Anlieferung:** 30 Tage

### Zutaten

**WEIZENMEHL**, Wasser, Rapsöl, Salz, Zucker, Backmittel (Malzmehle geröstet (**GERSTE, WEIZEN**), Traubenzucker, Emulgatoren: E 472e, E 322, SOJAMEHL, Stabilisator: E 412, Säureregulator: E 450, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: E 300, E 920), Hefe.

### Zusatzstoffe

-



## Enthält das Produkt kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe?

	Ja	Nein	Wenn ja, welche?
Farbstoffe		X	
Konservierungsstoffe		X	
Antioxidationsmittel		X	
Geschmacksverstärker		X	
Süßungsmittel		X	
Wachse		X	
Phosphat		X	
Schwefel		X	
Phenylalanin		X	

## Enthält das Produkt Allergene nach EU VO 2003/89?

	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse	X	
Krebstiere und –erzeugnisse		X
Eier und –erzeugnisse		X
Fisch und -erzeugnisse		X
Erdnüsse und -erzeugnisse		X
Soja und –erzeugnisse	X	X
Milch und –erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X Sp	
Schalenfrüchte und –erzeugnisse		X
Sellerie und –erzeugnisse		X
Senf und -erzeugnisse		X
Sesamsamen und -erzeugnisse	X Sp	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentr. >10 mg/kg o. >10 mg/L, als SO <sub>2</sub> angegeben		X

## Nährwertangaben (durchschnittlich pro 100 g errechnet)

Brennwert-Energie (kJ)	963,0
Brennwert-Energie (kcal)	230,0
Fett (g)	2,3
gesättigte Fettsäuren (g)	0,3
Kohlenhydrate (g)	45,4
davon Zucker (g)	1,4
Eiweiß (g)	6,3
Salz (g)	1,4
Broteinheiten (BE)	3,8

## Mikrobiologische Grenzwerte

Bacillus cereus	100	KbE/g
E. coli	100	KbE/g
Staph. aureus	100	KbE/g
L. monocytogenes	100	KbE/g
Schimmelpilze	10.000	KbE/g
Salmonella	in 25 g n.n	KbE/g



## Logistische Daten

VPE pro Karton	2
Karton pro Karton	8
Lage Palette	7
Karton pro Palette	56
Nettogewicht	
Verkaufseinheit (EVE)	
Bruttogewicht	
Verkaufseinheit (EVE)	
Nettogewicht Palette	
Bruttogewicht Palette	

Abmessungen Karton (mm)	Länge	Breite	Höhe
	385	280	210

## Verpackung

Die Primärverpackung entspricht der VO (EG) 1935/2004 idgF und VO (EG) 2023/2006 sowie VO (EG) 10/2011 der über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

## GVO Erklärung

Das Produkt ist nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig.

## Lebensmittelrechtliche Erklärung

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.

## EAN-Code

Verkaufseinheit (EVE)	-
Karton	4039228102001

<b>Zolltarif-Nummer</b>	19019099
-------------------------	----------