

Artikelnummer:	10070		
Artikelbezeichnung:	TFE Pizzaboden 30 ungebacken, tiefgefroren		
Zusatzbezeichnung:	Teigling auf der Basis eines Weizenhefeteiges, geformt, tiefgefroren, deutsches Erzeugnis		
Leitsätze für Teigwaren vom 02.12.1998 (BAAnz. Nr. 66a vom 09.04.1999, GmBl Nr. 11 S 231 vom 26.04.1999)	BIO Kontrollstellennr. (nur bei BIO Produkten):		
Produziert in:	D-09 Bayern	Ursprungsland:	DE.004 (Alphaplan)
Zolltarifnummer: Erklärung:	19021990 Teigwaren, Weichweizenmehl oder Weichweizengrieß enthaltend, weder gekocht oder gefüllt noch in anderer Weise zubereitet, keine Eier enthaltend (Handelsbeschränkungen)		
Barcode (GTIN 13-stellig) Nr.:	4251060600211		
Produktbild:			
Beschreibung des Produktes:	Durchmesser des geformten Teiglings ca. 30cm, Einzelgewicht 290g, heller, rund geformter, gepresster Teigling, einzeln mit Kunststoffolie umhüllt, tiefgefroren		
Lager- u. Transportbedingungen:	≤ -18°C tiefgekühlt, trocken, hygienisch sauber, ohne Fremdgerüche, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren		
Zutatenverzeichnis gemäß LMIV (inkl. Quid, Allergene und Zusatzstoffe):	WEIZENMEHL 57% , Wasser, Olivenöl, Hefe, Salz, WEIZENMALZ , Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Zucker, Rapsöl, Sauerteig (enthält ROGGEN)		
Zutaten laut RL 2003/89/EG ANHANG IIIa im Sinne des Artikels 6 Absätze 3a,10 und 11 mit allergenem Potential (*kennzeichnungspflichtig)			
	x	Glutenhaltiges Getreide*	Krebstiere*
		Eier*	Fisch*
		Erdnüsse*	Soja*
		Milch*	Laktose*
		Nüsse*	Sellerie*
		Senf*	Sesamsamen*
		SO ₂ /Sulfite*	Lupine*
		Weichtiere*	X Roggen
Kann Spuren enthalten von:			
Jodsalz:			
Nährwerte (pro 100g, durchschnittlich berechnet, Nährwertangaben unterliegen naturbedingten Schwankungen):			
Brennwert	222 kcal		

	928 kJ		
Eiweiß	6,5g	Ballaststoffe	2,2g
Kohlenhydrate	42,9g	Natrium	0,6g
davon Zucker	1,6g	Salz	1,4g
Fett	2,0g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,3g		

Mikrobiologische Grenzwerte:

Richt- und Warnwerte 2006 für rohe/teilgegartete Tiefkühlbackwaren, die vor dem Verzehr einer Erhitzung unterzogen werden.

	Richtwerte		Warnwerte	
Salmonella in 25g	--		nicht nachweisbar	
Escherichia coli	≤ 100	KBE/g	≤ 1000	KBE/g
Bacillus cereus	≤ 100	KBE/g	≤ 1000	KBE/g
Schimmelpilze	≤ 10000	KBE/g	---	KBE/g
Koagulase pos. Staphylokokken	≤ 100	KBE/g	≤ 1000	KBE/g
Listeria monocytogenes	---	KBE/g	≤ 100	KBE/g

sensorische Eigenschaften im ungebackenen Zustand

Aussehen:	Gleichmäßig, runder, geformter Teigling, aus hellem Hefeteig, Durchmesser ca.: 30cm +/- 0,5cm, Dicke Rand ca.: 7mm +/- 1,5mm, Dicke Boden ca.: 3mm +/- 0,5mm
Geruch:	arttypisch, frisch, aromatisch
Geschmack:	arttypisch nach Hefeteig in Langzeitführung

sensorische Eigenschaften im gebackenen Zustand (Backverlust ca. 15-20% ohne Belag, Auftauzeit 1min. bei Raumtemperatur, Ober/Unterhitze: 330/270°C für ca. 4.5min.)

Aussehen:	arttypisch, hellbraun
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	arttypisch, abgerundet

Haltbarkeit bei sachgemäßer Lagerung

Mindesthaltbarkeit ab Tag der Herstellung	90 Tage	(Codierung: Tag/Monat/Jahr)
garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung		

Logistik

Gewicht pro Teigling:	290g +/- 10g		
Anzahl Teiglinge pro primäre Umverpackung:	1 Stück		
Anzahl Teiglinge pro Karton:	30 Stück x 290g		
Nettogesamtgewicht pro Karton:	8700g		
Anzahl Kartons pro Lage:	6 Stück		
Anzahl Lagen pro Palette:	6 Stück	Palettenhöhe:	ca. 161,4cm
Gewicht netto pro Palette:	ca. 313,2kg	Gewicht brutto pro Palette:	ca. 377,8kg
Kartonaußenmaße (LxBxH):	370x365x245mm	Kartongewicht:	595g
Kartongrundstoff:	Papier		

Erstellt durch: Christof Siekiera Erstellt am: 30.11.2017	Geprüft durch: Stephan Schwarz	Freigegeben durch: Christof Siekiera Freigegeben am: 30.11.2017
--	--------------------------------	--

Umverpackungsmaße (LxBxH):	460x475x0.1mm	Umverpackungsgewicht:	21g
Umverpackungsgrundstoff:	Polyethylene		

Verarbeitungshinweis

Den Teigling ca. 1min antauen lassen und nach Wunsch belegen.

Backtemperatur:	ca. 270°C Unterhitze ca. 330°C Oberhitze	Backzeit:	ca. 4.5min.
-----------------	---	-----------	-------------

Bestätigung

Verzehrhinweis: Die hergestellten Teiglinge, sind nicht zum Rohverzehr geeignet und mittels einer thermischen Behandlung vor dem Verzehr zu garen.

Rechtliches und Hygiene: Die hergestellten Produkte bei der Teigfabrik Edenhausen GmbH & Co. KG entsprechen allen Anforderungen der deutschen und europäischen Lebensmittelgesetzgebung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen des europäischen Lebens- u. Futtermittelrechtes in der jeweils gültigen Fassung. Im Betrieb ist ein HACCP-Konzept eingebaut.

Allergene: Wir möchten darauf hinweisen, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z.B.: Anbau, Ernte, Lagerung, Transport) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren Kreuzkontamination z.B. durch botanische Verunreinigungen, nicht immer sicher ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, die vollständige Abwesenheit kennzeichnungspflichtiger Allergene zu garantieren.

GVO Deklaration: Eine Kennzeichnungspflicht im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und 1830/2003 über die Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln entsteht dann, wenn die vermarkteten Produkte entweder aus GVO hergestellt oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden, auch wenn im eigentlichen Produkt die DNA nicht mehr nachweisbar ist.

Für unsere Produkte können wir die Aussage treffen, dass unsere Lieferanten uns bestätigt haben, dass die an uns gelieferten Rohstoffe und Produkte nach heutigem Kenntnisstand nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt sind und keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten.

Da wir unsererseits in unserem Produktionsprozess keine gentechnische Veränderung vornehmen, schließen wir daraus, dass auch unsere Teiglinge keine GVO, im Sinne der obigen Verordnungen, enthalten und damit nicht kennzeichnungspflichtig sind.

Aufgrund der weiten Verbreitung gentechnisch veränderter Organismen im Allgemeinen, kann die vollständige Abwesenheit von geringen Spuren GVO-Materials wegen möglicher Kreuzkontamination jedoch nicht bestätigt werden.

Umhüllungsmaterialien: Die verwendeten Umhüllungsmaterialien entsprechen der VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG. Ebenfalls wird die Verordnung EG Nr. 10/2011 für Kunststoffe mit Lebensmittelkontakt eingehalten.