



Produktspezifikation Beerentraum



Bezeichnung und Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Beerentraum		
Gebindegrößen	1 Stück	5 Stück im Karton	10 Stück im Karton
Artikelnummern	999	999	999
		Verpackung	
Nettogewicht	360g	1800g	3600g
Bruttogewicht	375g	1875g	3750g
Folien, Kartongewichte	Pizza Folie rund 15g	5er Karton 175g	10er Karton 350g

Verpackung	PE Folie/Karton
	Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung: der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen i.d.g.F. der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen

Verschluss	Vakuumverschweißt, Peelfolie
Schutzgas	N ₂ / CO ₂
Bestrahlt	Nein

Haltbarkeit und Lagerung

Mindesthaltbarkeitszeitraum	36 Tage
Mindestreifezeit	25 Tage
Lagerbedingungen	kühl, trocken
Lagertemperatur	2 °C bis 8 °C

Hersteller / Vertreiber

Firmenanschrift	Pizza Lorenzo GmbH, Falltorstraße 8-10, 76707 Hambrücken
-----------------	--















Nährwerte je 100g essbarem Anteil

Brennwert Kalorien	219,5
Brennwert Kjoule	918,7
Fett (g)	8,2
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3,8
Kohlehydrate (g)	27,2
davon Zucker (g)	2,3
Eiweis (g)	9,3
Salz (g)	1,75

Grenzwerte

mikrobiologische Richtwerte:	Salmonellen, (neg. in 25 Gramm) Listeria monocytogenes (<10 ² KBE/g) Escherichia coli (10 ¹ KBE/g)
chemische Grenzwerte:	entsprechend der rechtlichen Anforderung
physikalische Grenzwerte:	Optisch frei von Fremdkörpern Grenzwerte Metalldetektor: FE 2.0 mm VA 3.0mm NFE 2.0mm Mehlsiebkontrolle (Typ 405) Sieb 4.0mm

sensorische Eigenschaften

Behandlungsmethode	vorgebacken		
Form	24cm Rund		
Geruch	Arttypisch nach Süßem Rahm und Beeren		
Geschmack	Knusprig, arttypisch nach Flammkuchen, süß vollmundig nach Beeren		
Zubereitungsempfehlungen	<p>Umluft: Backofen auf 230 °C vorheizen und 5-8 Minuten backen</p> <p>Ober- und Unterhitze: Backofen auf 230 °C vorheizen und 5-8 Minuten backen lassen</p> <p>Die Backzeiten dienen zur Orientierung und variieren von Ofen zu Ofen</p>		
Zutatenliste nach LMIV			
Zutaten (in abfallender Reihenfolge)	<p>Zutaten: Teig (WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Zucker), (30%) Creme [SAUERRAHM, SpeiseQUARK, CREME FRAICHE 30% Fett, Rindergelatine, Rapsöl, Zucker, Vanillearoma (Propylenglycol, Karamellzuckersirup, Xanthan)], (30%) Beerenmix (Johannesbeeren, Heidelbeeren)</p>		
GVO enthalten	Nein gemäß GVO Verordnung		
Allergentabelle			
Name	Symbol	Enthalten	Kann Spuren enthalten
Gluten		x	
Eier			
Erdnüsse			
Laktose		x	
Sellerie			
Sesam			
Lupine			
Krebstiere			
Fisch			
Soja			
Schalenfrüchte			
Senf			
Schwefeldioxid und Sulfite			
Weichtiere			
Farbstoffe/ Zusatzstoffe/ Konservierungsstoffe	<u>Zusatzstoff</u>	<u>Art</u>	<u>Herkunft</u>
Dokument erstellt am: 31.08.2009			
Änderung am Dokument	Datum der Änderung	Freigegeben am	Freigegeben von
Rindergelatine geändert	24.07.2019		
Änderung Speck	15.12.2021		
Unterschrift per EDV Herr Wolfgang Dutzi			HACCP Handbuch