



Technisches Datenblatt

Rev00 vom 06.07.2020

Pizza Mix

Artikelnummer: 10444

Produktbeschreibung:

Backmischung für die Zubereitung von Pizza und Focaccia

Farbe:	Geruch:	Geschmack:
weiß	typisch	typisch

Zutaten:

Weizenmehl Type 0, **Hartweizenmehl**, Lievito Madre (Naturhefe) aus **Weizenmehl** Type 0 getrocknet 4,8%, Salz, Trockenhefe (1,5%)

chemische, physikalische und rheologische Werte

	Mittelwert	Einheit	Toleranz	Methode
Feuchtigkeit	12	%	+/-2	MI01 rev.01
Aw	<0,650			ISO 21807

mikrobiologische Werte

	Einheit	Mittelwert	Methode
Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<1.000.000	ISO 4833-1
Hefen	in KBE/g	<10.000	ISO 21527-2
Schimmel	in KBE/g	<100.000	ISO 21527-2
E.Coli	in KBE/g	<100	ISO 16649-2
Salmonellen	in KBE/g	negativ in 25g	ISO 6579

durchschnittliche Nährwerte / 100 g: Reg. CE 1169/2011

	Mittelwert	Einheit
Energie/Brennwert	1453/343	kJ-kcal/100g
Fett	1,4	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5	g/100g
Kohlenhydrate	69	g/100g
davon Zucker	1,8	g/100g
Ballaststoffe	3,3	g/100g
Eiweiß	12	g/100g
Salz	2	g/100g

Allergene: Reg. CE 1169/2011 Anhang II

+ = enthalten x = kann Spuren enthalten - = nicht enthalten	
Anwesend im Produkt	Anwesend im Produktionsstandort

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und deren Erzeugnisse	+	+
Krustentiere und Erzeugnisse aus Krustentieren	-	-
Eier und Eierzeugnisse	-	-
Fisch und Fischerzeugnisse	-	-
Erdnuss und Erdnussprodukte	-	-
Soja und Sojaerzeugnisse	X	+
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose	X	+
Schalenfrüchte; Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-	-
Senf und Senferzeugnisse	-	-
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	X	+
Schwefeldioxide und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg als SO ₂ angegeben	-	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-	-
Weichtiere und Erzeugnisse aus Weichtieren	-	-

Lagervorschriften: Kühl (max. 22°C) und trocken lagern

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Verpackung:

Die Verpackungen sind gesetzekornform laut: DM 21.03.73 und nachfolgende Aktualisierungen und Änderungen; DPR 777/82 und nachfolgende Aktualisierungen und Änderungen; Dir 94/62/CE und nachfolgende Änderungen; Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006 und Reg. CE 10/2011 und nachfolgende Änderungen.

Kartonschachtel: 7 Packungen zu 500g

Multipestizid Rückstände:

Das Produkt entspricht der gültigen Verordnung hinsichtlich Pestizidrückstände (REG. CE 396/2005 und folg.).

Kontaminanten:

Konform gemäß Verordnung EU 1881/2006 und folgende Änderungen.

Gentechnik/Ioniserte Bestrahlung/ Nanotechnologie:

- Gentechnikfrei laut (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003
- Zur Produktions dieses Produktes wird keine ionisierte Bestrahlung verwendet
- Zur Produktions dieses Produktes wird keine Nanotechnologie verwendet.

Etikettierung:

Konform gemäß EU Verordnung 1169/2011.



HACCP:

Das Produkt wurde laut der Verordnung (CE) 852/2004, basierend auf der Lebensmittelhygiene, produziert. Alle Produktionsprozesse werden periodisch mittels der Prinzipien des HACCP's kontrolliert.

Entworfen: Qualitätssicherung