Heinrich Kühlmann GmbH Im Thüle 26 33397 Rietberg Produktspezifikation Geprüft: 15.01.24 Kuhlbusch, Matthias Produktspezifikation Dok.-Nr.:22208620 (PS015492) Seite 1

Produktinformation Einheit

Verkehrsbezeichnung Pizzaboden, vorgegart

Zutaten: Weizenmehl, Trinkwasser, Sauerteig (Trinkwasser, Weizenmehl, Hefe),

gereinigtes Meerwasser, jodiertes Meersalz (Meersalz, Kaliumjodat), natives Olivenöl extra,

Konservierungsstoffe: Calciumpropionat, Sorbinsäure; natürliches Aroma.

Kann Spuren von Sesam, Milch, Soja und Senf enthalten.

Nettoeinwaage	250	g
		9
Packstoff (unter Schutzatmosphäre verpackt)	PET/PE (EVOH)	
Packmittel	Folienbeutel	
Transport-/ Lagerbedingungen	2-7	°C
Mindest RLZ bei Anlieferung	30	Tage
Zubereitungshinweis	Pizzateig vor Verzehr komplett durchgaren.	
	Im vorgeheitzen Ba (250°C Umluft) circ	
	5-6 Minuten backe	n.
	Nicht für die Mikro	welle
V-Artikel	geeignet. V08620	
Chemische Werte / Nährwerte (je 100 g / rechnerisch ermittelt)		
Brennwert	1.025	KJ

Brennwert	1.025	KJ
Brennwert	242	kca
Fett	2,4	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4	g
Kohlenhydrate	43,0	g
davon Zucker	1,9	g
Eiweiss	11,0	g
Salz	1,50	g
Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen (Toleranz +/- 15%).		

Mikrobiologische Werte		
Aerobe Gesamtkeimzahl	< 100.000	KBE/g
Milchsäurebakterien	< 100.000	KBE/g
Enterobakteriaceae	< 100	KBE/g
Koagulase- pos. Staphylokokken	< 100	KBE/g
Salmonellen	neg. in 25g	
Listeria monocytogenes	neg. in 25g	KBE/g
E.Coli	< 100	KBE/g
* ausgenommen Bakterien, die in Form von Starterkulturen zugesetzt sind		·

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung

Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut der Hybridstämme davon) u. -erzeugnisse Krebstiere und Krebstiererzeugnisse enthalten

nicht enthalten

Produktspezifikation Heinrich Kühlmann GmbH Im Thüle 26 33397 Rietberg 15.01.24 Dok.-Nr.:22208620 Geprüft: (PS015492) Kuhlbusch, Matthias Seite 2

Eier und Eiererzeugnisse nicht enthalten Fisch und Fischerzeugnisse nicht enthalten nicht enthalten Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse Soja und Sojaerzeugnisse in Spuren enthalten Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose in Spuren enthalten Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, nicht enthalten

Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Sellerie und Sellerieerzeugnisse nicht enthalten Senf und Senferzeugnisse in Spuren enthalten Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse in Spuren enthalten

Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg

oder 10 mg/l, als SO2 angegeben Lupinen und Lupinenerzeugnisse nicht enthalten

Mollusken und Molluskenerzeugnisse nicht enthalten

Sensorik

Aussehen Runder vorgebackener Pizzaboden Konsistenz knusprig (nach dem Backvorgang) Geschmack spezifisch

nicht enthalten

Allgemeiner Hinweis zu Allergenkennzeichnung

Die Deklaration von allergenen Zutaten erfolgt gemäß gesetzlichen Vorschriften. Die Rohstoffe und Produktionsprozesse sind im Rahmen der HACCP-Risikoanalyse unter dem Aspekt Allergene beleuchtet und verifiziert worden. Vorlieferanten werden anhand von Lieferantenerklärungen überprüft.

Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen

Das Produkt muss nach unserem derzeitigem Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 gekennzeichnet werden. Die Vorlieferanten werden anhand von Lieferantenerklärungen überprüft.

Allgemeine Erklärung

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetz, allen verwandten Gesetzen, deren Folgeverordnungen, Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches in den ieweils gültigen Fassungen und der allgemeinen Verkehrsauffassung.

Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach GMP-/HACCP-Grundsätzen.

Das Produkt ist zum Direktverzehr geeignet.

Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen.

Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden.

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegen.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

Heinrich Kühlm Im Thüle 26 33397 Rietberg	ann GmbH	Produktspezifikation	on KÜHL MANN
Geprüft:	15.01.24		DokNr.:22208620
Kuhlbusch, Matth	nias		(PS015492)
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			Seite 3

#_ savePOF L:Kuehlmann-QS/Navision-Spezifikationer/PS015482.pdl _#