



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Pizzazunge Margherita
Artikelnummer	360868
Verkehrsbezeichnung	Weizenkleingebäck belegt mit Cherry Tomaten und Käse, vorgebacken und tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Vegetarische Pizzazunge belegt mit Cherry Tomaten, Käse und grünem Pesto Produktmaße: 19 cm x 10 cm +/- 1 cm
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	270 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9080
GTIN	4061304009645

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

Pizzaboden (WEIZENMEHL, Wasser, Pflanzenmargarine [Palmöl, Wasser, Salz], Hefe, Salz, Zucker), Tomatensoße (Tomatenpulpe, Wasser, Meersalz), Cherry Tomaten 10%, GOUDA- KÄSE 8%, MOZZARELLA- KÄSE 8%, Pestosoße (Rapsöl, Basilikum, Meersalz, Zucker, Knoblauchgranulat), Gewürze.

Das Produkt kann Spuren von Eiern, Schalenfrüchten, Sesam, SO₂, und Soja enthalten.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1138 kJ 272 kcal
Fett (g)	7,5
davon gesättigt (g)	2,3

Datum: 06.05.2024	Seite 1 von 4
Version 2 vom 22.08.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Kohlenhydrate (g)	42,3
davon Zucker (g)	1,9
Eiweiß (g)	7,3
Ballaststoffe (g)	k. A.
Salz (g)	1,18

Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen von + / - 5%.

Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II

Allergene	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ¹ b). Maltodextrine auf Weizenbasis c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b). Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,		X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹ ; b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen. c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d). aus Pflanzenölsterinen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;	Kk	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;	X	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	

¹ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnene wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

* Kk = Kreuzkontamination möglich



Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von > 10mg/kg oder > 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind	Kk	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	160 g		
Nettogewicht	4,800 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 30		
Verkaufseinheiten pro Palette	44 Ktn. (11 Lagen), Palettenhöhe (ohne Palette): 188,1 cm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit HDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Oval geformt, flach – mit Belag, Belag mit Cherry Tomaten, Käse und Pesto
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: 100; Warnwert: 1.000
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: 100; Warnwert: 1.000
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	Richtwert: 500; Warnwert: 1.000

Datum: 06.05.2024	Seite 3 von 4
Version 2 vom 22.08.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: 100
Salmonellen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Hefen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.

Zubereitungshinweis

Auftauen: 20 Minuten

Backtemperatur: 170 – 190° C

Backzeit: 12 – 15 Minuten je nach Ofentyp und gewünschtem Bräunungsgrad

Das Produkt muss vor Verzehr bzw. Abgabe an den Endverbraucher durcherhitzt werden.

Ernährungsformen

Geeignet für	Ja	Nein	Zertifikate	Ja	Nein
Vegetarier	X		HALAL- Zertifikat		X
Veganer		X	KOSHER- Zertifikat		X
Halal		X			
Kosher		X			
Alkoholhaltig		X			

GVO / GMO

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 & 1830/2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.

Bestätigung

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen den geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuellen Fassung.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 06.05.2024	Seite 4 von 4
Version 2 vom 22.08.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	