

	TECHNISCHES DATENBLATT GLUTENFREIER UND NATÜRLICH LAKTOSEFREIER TIEFGEFRORENER PIZZABODEN	Cod: PF03SMTD30 Rev. 00 Data: 13/02/2026
--	---	--

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN	
Glutenfreie und laktosefreie Tiefkühl-Pizzaböden, in Flowpack + Schale.	
Zollcode:	19059080
GTIN 13:	8056479810468
GTIN 14:	18056479810465

ALLGEMEINE INFORMATIONEN	
Zutaten	Glutenfreie Mischung [Reisstärke, Maisstärke, Kartoffelstärke, Reismehl, Hülsenfrüchte-Mehl, pflanzliche Fasern (Reis, Flohsamen, Kartoffel, Leinsamen, Zitrone, Erbse), Zucker, Hirsemehl, ganzes Leinsamenmehl, natürliche Aromen, Verdickungsmittel: E464 Hydroxypropylmethylcellulose, Backtriebmittel: E575 Glucono-delta-lacton und E500ii Natriumhydrogencarbonat], Wasser, Meerwasser, Sonnenblumenöl, natives Olivenöl extra, Salz, Hefe.
Haltbarkeit	18 Monate
Lagertemperatur	-18°C <i>Das Produkt nach dem Auftauen niemals wieder einfrieren.</i>
Aussehen	<i>Aussehen und Farbe typisch für einen vorgekochten Pizzaboden.</i>
Größe	ø 30 cm
Nettogewicht pro Einheit	±240 g
Primärverpackung	Aluminiumschale + PP-Folie + PP-Etikett
Abmessungen des Tablett	ø 33 cm x 2 cm (h)
Bruttogewicht pro Einheit	±270 g
Sekundärverpackung	Pappe
Abmessungen + Nettogewicht Sekundärverpackung	32,5(l) x 32,5(L) x 21,5(h) cm ; ±390 g
Bruttogewicht der Sekundärverpackung	±4200 g

VERBRAUCHSHINWEISE	
Nach dem Garen verzehren.	
Etwa 10 Minuten auftauen lassen, nach Belieben füllen und im vorgeheizten Backofen backen:	
Herkömmlicher Haushaltsbetrieb, belüftet: 230 °C, 5 min	Professioneller Backofen: 320 °C, 3–4 Min.

PALETTIERUNG (80 x 120cm)	
Verpackungsmaterialien	1
Teile für Karton	14
Karton nach Schichten	12
Lagen für Paletten	5
Gesamtzahl der Kartons	60
Gesamtstückzahl	840
Palettenhöhe (einschließlich Palette h: 150 mm)	±1780

CHEMISCHE ANFORDERUNGEN
PizzaMI® erklärt, dass alle Produkte: 1. nicht aus genetisch veränderten Organismen hergestellt werden. 2. während des Herstellungsprozesses keine genetisch veränderten Organismen verwendet wurden. 3. Sie entsprechen den gesetzlichen Grenzwerten gemäß der Verordnung (EU) 2023/915 und nachfolgenden Änderungen hinsichtlich des Gehalts an Lebensmittelkontaminanten wie Schwermetallen und Mykotoxinen.

	TECHNISCHES DATENBLATT GLUTENFREIER UND NATÜRLICH LAKTOSEFREIER TIEFGEFRORENER PIZZABODEN	Cod: PF03SMTD30 Rev. 00 Data: 13/02/2026
--	---	--

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE	
	100 g
Energie	1232 kJ / 292 kcal
Fett	5,4 g
Gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	56 g
Zucker	0,9 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	3,1 g
Salz	1,5 g

MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	
Parameter	UFC/g
<i>Aerobe Keimzahl</i>	<500.000
<i>E. Coli</i>	<10
<i>Sulfatreduzierende Clostridien</i>	<10
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10
<i>Vermutlich Bacillus cereus</i>	<100
<i>Schimmelpilze</i>	<100
<i>Hefen</i>	<100
<i>Salmonella spp</i>	Nicht enthalten in 25 g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Nicht enthalten in 25 g

ALLERGENHINWEIS							
	Als Zutat im Produkt enthalten		In der Anlage vorhanden		Möglichkeit einer Kreuzkontamination		Allergene enthalten in:
	JA	NEIN	JA	NEIN	JA	NEIN	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse davon		X		X		X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X		X	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X		X	
Fisch und Fischprodukte		X		X		X	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X		X	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte		X		X		X	
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)		X	X			X	
Nüsse und Nussprodukte		X		X		X	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X		X	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X		X	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X		X	
Sulfite in Konzentrationen von mindestens 10 mg/kg		X	X*			X	
Lupine und daraus hergestellte Produkte		X		X		X	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X		X	

* Aus Rohstoffen, die von Natur aus Sulfite enthalten.

GEEIGNET FÜR	JA	NEIN
Vegetarisch	X	
Vegan	X	
Laktoseintolerant	X	
Zöliakie	X	

ENTWICKELT VON	GENEHMIGT VON
QUALITÄTSABTEILUNG	QUALITÄTSBEZÜGLICH VERANTWORTLICH