



\* Pizza -TK

\*Pizza base - frozen

Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 3

**Luogo di produzione e confezionamento / produziert und abgepackt / produced and packed:**

Per/für Koch Snc/ohg Via Negrelli Negrellistraße 16 I-39100 Bozen/Bolzano

**Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:**HR  
3314  
EU

Pizza Margherita pronta, precotta e surgelata, 30cm ± 1 cm x 40cm ± 1 cm, 750g; 60cm ± 1 cm x 40cm ± 1 cm, 1500g

Pizza Margherita, vorgekocht und gefroren, 30cm ± 1 cm x 40cm ± 1 cm, 750g; 60cm ± 1 cm x 40cm ± 1 cm, 1500g

Pizza Margherita, precooked and frozen, 30cm ± 1 cm x 40cm ± 1 cm, 750g; 60cm ± 1 cm x 40cm ± 1 cm, 1500g

**Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labelling and conservation:**Sulla confezione e/o sul cartone appaiono: ingredienti, conservazione, lotto di produzione e/o data di scadenza  
Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Konservierungsanleitung, Lottonr, MHD

On the label you find: ingredients, instructions for conservation, date of production, expiration date

**Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:**

Rimuovere la pizza dalla confezione e cuocerla ancora surgelata in forno pre-riscaldato, come indicato di seguito:

**Forno statico:** 200°C per circa 8-10 minuti. **Forno ventilato:** 200°C per circa 6-8 minuti. (A prodotto scongelato diminuire i tempi). Cuocere comunque fino alla completa fusione della mozzarella.Pizza aus der Packung nehmen und noch tiefgefroren in den vorgeheizten Ofen geben. **Statischer Ofen:** 200°C, ca. 8-10 Minuten. **Umluftofen:** 200°C, ca. 6-8 Minuten. Bei bereits aufgetautem Produkt verringern sich die Zeiten. Im Ofen backen, bis der Käse schmilzt.Remove the frozen pizza from the box and packaging and place in a preheated oven. **Conventional oven:** 200°C for around 8-10 minutes. **Fan-assisted oven:** 200°C for around 6-8 minutes. (Reduce cooking times if product has thawed.) Cook until mozzarella has completely melted.**Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:**

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	LAGERUNGSBEDINGUNGEN:	STORAGE CONDITIONS:
**** & *** (-18°C) 12 mesi	**** & *** (-18°C) 12 Monate	**** & *** (-18°C) 12 months
** (-12°C) 1 mese	** (-12°C) 1 Monat	** (-12°C) 1 month
* (-6°C) 1 settimana	* (-6°C) 1 Woche	* (-6°C) 1 week
(0°C) 3 giorni	(0°C) 3 Tage	(0°C) 3 days
Nel frigorifero: consumare entro un giorno. Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.	Im Kühlschrank: Innerhalb von einem Tag verbrauchen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, sondern innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.	In the fridge: consume within one day. Once defrosted, don't freeze it again. The defrosted product must be consumed within 24 hours.

## Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

### Ingredienti / Zutaten / ingredients:

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, polpa di pomodoro 19% (pomodori, succo di pomodoro, correttore di acidità: E330), mozzarella 19% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio microbico), olio di semi di girasole, sale, lievito disidratato, glutine di **frumento**, origano, zucchero, agenti di trattamento delle farine: E300, enzimi.

**Weichweizenmehl** Typ "0", Wasser, Tomatensauce 19% (Tomaten, Tomatensaft, Säureregulator: E330), Mozzarella 19% (**Milch**, Salz, Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab), Sonnenblumenkernöl, Salz, getrocknete Hefe, **Weizengluten**, Oregano, Zucker, Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzyme.

**Wheat** flour type "0", water, tomato pulp 19% (tomatoes, tomato juice, acidity regulator: E330), mozzarella 19% (**milk**, salt, cultured milk, microbial rennet), sunflower seed oil, salt, dehydrated yeast, **wheat** gluten, oregano, sugar, flour treatment agents: E300, enzymes.

### Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

<b>Energia</b>	<b>Energie</b>	<b>energy</b>	<b>1038 kJ/100g</b> <b>246 kcal/100g</b>
<b>Grassi</b> <i>di cui acidi grassi saturi</i>	<b>Fette</b> <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<b>Fats</b> <i>of which saturated fatty acids</i>	<b>5,2 g</b> <b>2,8 g</b>
<b>Carboidrati</b> <i>di cui zuccheri</i>	<b>Kohlenhydrate</b> <i>davon Zucker</i>	<b>Carbohydrates</b> <i>of which sugars</i>	<b>39,5 g</b> <b>0,9 g</b>
<b>fibre</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>fibres</b>	<b>1,4 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Protein</b>	<b>10,2 g</b>
<b>sale</b>	<b>Salz</b>	<b>salt</b>	<b>0,6g</b>

### Allergeni / Allergene / allergens

Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di grano tenero, Weichweizenmehl, wheat flour; glutine di frumento, Weizengluten, wheat gluten;
Latte / Milch / milk	Mozzarella
Uova / Ei / egg	<b>Può contenere tracce di uova, kann Spuren von Ei enthalten, may contain traces of egg</b>
Senape / Senf / mustard	<b>Può contenere tracce di senape, kann Spuren von Senf enthalten, may contain traces of mustard</b>
Pesce / Fisch / fish	<b>Può contenere tracce di pesce, kann Spuren von Fisch enthalten, may contain traces of fish;</b>
Lupino / Lupine / lupins	<b>Può contenere tracce di lupino, kann Spuren von Lupine enthalten, may contain traces of lupins;</b>
Crostacei / Krebstiere / Crustaceans	<b>Può contenere tracce di crostacei, kann Spuren von Krustentiere enthalten, may contain traces of crustaceans;</b>
Soia / Soja / soy	<b>Può contenere tracce di soia, kann Spuren von Soja enthalten, may contain traces of soy;</b>
Frutta a guscio / Schalenfrüchte / edible nuts	<b>Può contenere tracce di frutta in guscio , kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten, may contain traces of edible nuts;</b>

**Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:**

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwert / reject
<b>CMT / GKZ / TBC (30 °C)</b>	< 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	500.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Coliformi / Colibakterien / coliforms</b>	< 500 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	5.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Escherichia Coli / E.Coli</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Stafilococchi / Staphylococcus aureus</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Listeria monocytogenes</b>	< 11 (ufc/25g) / KbE/g cfu/g	110 (ufc/25g) / KbE/g cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	frei / assente / absent 25 g	

**Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:**

Codice / Art /Code: <b>45113</b>  30 ± 1 cm x 40 ± 1 cm (750g)	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145451139	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145452136	Pallet / Palette / palet (pp)
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	<b>Film termoretraibile</b> <small>con etichetta, mit Etikette, with label</small> 750g	<b>Cartone EU28</b> <small>con etichetta, mit Etikette, with label</small> 8 cs / ck	EPAL 48 ck / pp 8 ck / strato / Lage /stratum
<b>Tara / tare</b>	10 g	430 g	20 ± 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	760 g	6.510 g	332 ± 5 kg (incl. pp)
<b>Altezza / Höhe / hight</b>	35 ± 5 mm	290 mm	1,89 m ± 0,02 m (incl. pp)
<b>Larghezza / Breite / width</b>	300 ± 10 mm	300 mm	80 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>	400 ± 10 mm	400 mm	120 cm

Codice / Art /Code: <b>Da definire</b>  40 ± 1 cm x 60 ± 1 cm (1500g)	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: Da definire	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: Da definire	Pallet / Palette / palet (pp)
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	<b>Film termoretraibile</b> <small>con etichetta, mit Etikette, with label</small> 1500g	<b>Cartone SK7</b> <small>con etichetta, mit Etikette, with label</small> 7 cs / ck	EPAL 28 ck / pp 4 ck / strato / Lage /stratum
<b>Tara / tare</b>	40 g	700 g	20 ± 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	1540 g	11.480 g	342 kg ± 5 kg
<b>Altezza / Höhe / hight</b>	35 ± 5 mm	267 mm	2.07 mt ± 0,02 mt (incl. pp)
<b>Larghezza / Breite / width</b>	400 ± 10 mm	400 mm	80 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>	600 ± 10 mm	600 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: MKT/COMM \_\_\_\_\_

Creato da: ET	Data: 05.02.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 3
Controllato da: NF	Data: 05.02.2021	Funzione: AQ	AQ	