



DIAL srl – QUELLI DELLA PIZZA
sede legale: Via Scarlatti, 26 · 20124 Milano (MI)
Tel. 035 841 533 Fax 035 066 2233
Cod. Fisc. e P. Iva 06691630963
info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome commerciale prodotto/Articolo BASE TONDA 33 GOLD Codice EAN14: 08056039880009 Codice EAN13: 8056039880672 CODICE INTERNO ETICHETTA:42	
INDIRIZZO DISTRIBUTORE <i>Via San Giuseppe n.22/24- 24060 Montello (BG)- Italy -I</i> <i>Prodotto e confezionato in Via della Magliana, 884, CAP 00148 ROMA - Italy - I</i>	Data ultimo aggiornamento scheda 28/02/2018

Indicazioni minime

Denominazione di vendita	PRODOTTO DA FORNO IN ATM
Descrizione del prodotto	BASE PIZZA DA FARCIRE prodotto lavorato artigianalmente
Colorazione	Tipico del prodotto precotto, giallo avorio, dopo cottura dorata nel bordo
Odore e Sapore:	Caratteristico del prodotto base pizza: tenue da freddo; dopo cottura: croccante e friabile.
Consistenza:	Prodotto alveolato e morbido al tatto

Caratteristiche Organolettiche

Elenco ingredienti

Semilavorato per impasti [Farina tipo "0" di GRANI Teneri (Italiani ed Europei), Farina di SOIA (NO OGM), Semola Rimacinata di GRANO Duro, pasta acida (farina di FRUMENTO, acqua, lievito), farina di riso, aromi naturali], acqua, sale, olio di semi di girasole, lievito liofilizzato istantaneo.
GAS imballaggio: 70% CO₂ , 30% N₂.

Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali	Per 100g
Energia	983 kJ/235 kcal
Grassi totali	1,8 g
di cui Acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	45 g
di cui Zuccheri	2,9 g
Fibre	---
Proteine	9,8 g
Sale	0,42 g

Descrizione della confezione

IMBALLAGGIO PRIMARIO: confezione "multistrato monomateriale" Film Cast FFS180 ED IL Film Cast FFS 90 BOBINE NEUTRE è conforme : Reg. 1935/2004/CE-Reg.2023/2006 CE- Reg.1895/2005 CE- Reg.10/2011/UE e s.m.i. ed alla seguente legislazione italiana DM 21.03.1973 e s.m.i.- DPR 777/1982 e s.m.i.. la chiusura è effettuata mediante Termosaldatura

E' presente etichettatura interna con informativa ingredienti e allergeni ai sensi del Reg. CE 1169/2011

IMBALLAGGIO SECONDARIO: Scatola di cartone ondulato



DIAL srl – QUELLI DELLA PIZZA
sede legale: Via Scarlatti, 26 · 20124 Milano (MI)
Tel. 035 841 533 Fax 035 066 2233
Cod. Fisc. e P. Iva 06691630963
info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

n. pezzi per cartone	n. pezzi per confezione	n. cartoni per strato	tot strati	totale cartoni per pallet (80*120 cm)	Misure Imballo (cm)	PESO LORDO	PESO BASE/PIZZA	DIAMETRO/MISURE(cm)
50	5x10	6	6	36	37x37x30	13500 g e	260 g e	33

Peso pallet: 490 Kg circa (compreso di pallet EPAL)
Altezza max pallet: 200 cm circa (compreso di pallet EPAL)

Indicazioni d'uso

Da consumarsi previa cottura: Farcire a piacere la base. Cuocere per 3 o 5 minuti circa in forno refrattario preriscaldato a 300°/350°C

Modalità di conservazione

-Temperatura

Conservare a temperature di 0/+4°C

-TMC o Data di scadenza

45 gg dalla data di produzione a temperatura di 0/+4 °C

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni

Da consumare entro si rimanda alla data impressa sulla confezione espresso in gg/mm/aa.

Allergeni alimentari

X - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

A - Uova e prodotti a base di uova

A - Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)

X - Soia e prodotti a base di soia

A - Frutta a guscio e prodotti derivati

A - Arachidi e prodotti derivati

A - Semi di sesamo e prodotti derivati

A - Anidride solforosa

A - Sedano e prodotti derivati

A - Senape e prodotti derivati

A - Crostacei e prodotti derivati

A - Pesce e molluschi

A - Lupini e prodotti a base di lupini

Indicare: X = presente (ingrediente che lo contiene)

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa

A= assente

L'azienda ha implementato un sistema di autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, 178/02; Reg. UE 1169/2011. La ditta incaricata della gestione e sicurezza degli alimenti è la FOOD CONSULTING S.A.S di Dott. Caputo & C. contatti: info@studiofoodconsulting.it tel e fax 035/302156 www.studiofoodconsulting.it