



**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

<p><b>NOME COMMERCIALE PRODOTTO/ARTICOLO:</b>  <b>"BASE PIZZA IN PALA" ATM</b></p> <p><b>COD. EAN CARTONE: 08056039880429</b>  <b>COD. EAN CONFEZIONE: 8056039880696</b></p> <p><b>CODICE INTERNO ETICHETTA: 46</b></p> <p><b>DIMENSIONI: 60 x 30 cm</b></p>	
<p><b>INDIRIZZO DISTRIBUTORE:</b>          Via San Giuseppe n.22/24- 24060 Montello (BG)- Italy -I</p> <p>Prodotto e confezionato in Via della Magliana, 884,          CAP 00148 ROMA - Italy - I</p>	<p><b>DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO SCHEDA:</b>          22/11/2018</p>
<b>INDICAZIONI MINIME:</b>	
<p><b>Denominazione di vendita</b></p>	<p>PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO IN ATM</p>
<p><b>Descrizione del prodotto</b></p>	<p>BASE PIZZA DA FARCIRE          prodotto lavorato artigianalmente</p>
<p><b>Caratteristiche Organolettiche:</b></p>	
<p>Colorazione</p>	<p>Tipico del prodotto precotto, giallo avorio, dopo cottura dorata sul bordo.</p>
<p>Odore e Sapore</p>	<p>Caratteristico del prodotto base pizza: tenue da freddo; dopo cottura: croccante e friabile.</p>
<p>Consistenza</p>	<p>Prodotto alveolato e morbido al tatto.</p>
<p><b>Elenco ingredienti:</b>          Farina tipo "0" di GRANO tenero, Farina di SOIA (NO OGM), semola rimacinata di GRANO duro, pasta acida (farina di FRUMENTO, acqua, lievito), farina di riso, aromi naturali, acqua, lievito madre 5% (farina di FRUMENTO "00", acqua, fermenti lattici), sale, olio di semi di girasole.</p> <p>GAS imballaggio:70% CO<sub>2</sub>, 30% N<sub>2</sub>.</p>	
<p><b>Dichiarazione nutrizionale:</b></p>	
<p><b>Valori nutrizionali</b></p>	<p><b>Per 100g</b></p>
<p>Energia</p>	<p>983 kJ/235 kcal</p>
<p>Grassi totali</p>	<p>1,8 g</p>
<p>di cui Acidi grassi saturi</p>	<p>0,3 g</p>
<p>Carboidrati</p>	<p>45 g</p>
<p>di cui Zuccheri</p>	<p>2,9 g</p>
<p>Proteine</p>	<p>9,8 g</p>
<p>Sale</p>	<p>0,42 g</p>



**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

### Descrizione della confezione:

IMBALLAGGIO PRIMARIO: confezione "multistrato monomateriale" Film Cast FFS180 ED IL Film Cast FFS 90 BOBINE NEUTRE; è conforme al 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.

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 imballo	Peso base/pizza	Misure (cm)
20	5 pz x4	4	7	28	60x30x23	13100 g e	630 g e	60X30

**Peso pallet:** 391 Kg circa (compreso di pallet EPAL)

**Altezza max pallet:** 175 cm circa (compreso di pallet EPAL)

### Indicazioni d'uso:

Da consumarsi previa cottura: Farcire a piacere la base. Cuocere per circa 3 minuti in forno refrattario preriscaldato a 300°/320°C; oppure cuocere per circa 5 minuti in forno ventilato a 250°C.

### Modalità di conservazione:

-Temperatura

-TMC o Data di scadenza

Conservare a temperature di 0/+4°C

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 preferibilmente 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 e solfiti

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:** mail: info@studiofoodconsulting.it; tel: 035/302156; sito internet: www.studiofoodconsulting.it