



DIAL srl – QUELLI DELLA PIZZA -
Via Ninola, 8 · 24050 – Calcinata (BG)
Tel. 035 841 533 Fax 035 066 2233
richieste@quellidellapizza.it
Cod. Fisc. e P. Iva 06691630963
www.quellidellapizza.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome commerciale prodotto/Articolo: BASE PIZZA SENZA GLUTINE VEGANA ATM  Cod. EAN: 08056039880542 CODICE INTERNO ETICHETTA: 240 Diametro/dimensioni: 30 cm	
INDIRIZZO DISTRIBUTORE Via Ninola, 8 · 24050 – Calcinata (BG)	Data ultimo aggiornamento scheda 07/07/17

Indicazioni minime

Denominazione di vendita	PIZZA BASE BIANCA PRECOTTA confezionato in atm
CERTIFICAZIONI	PRODOTTO SPECIFICAMENTE FORMULATO PER CELIACI (residuo di glutine inferiore o 20 ppm) 
Descrizione del prodotto	Prodotto fresco confezionato in ATM modificata; da consumare previa cottura. Base pizza fresca senza glutine e senza lattosio. PRODOTTO SPECIFICAMENTE FORMULATO PER CELIACI (residuo di glutine inferiore o 20 ppm) DESTINAZIONE D'USO: Consumatori intolleranti al glutine.

Caratteristiche qualitative:

Aspetto e colore: Il prodotto presenta aspetto e colore tipico di base pizza precotta

Elenco ingredienti

Amido di riso, amido di mais, acqua marina, acqua, fecola di patate, farina di riso, olio di semi di girasole, extravergine di oliva 100%, italiano, farina di legumi (pisello), fibre vegetali (patata, riso, psyllium, lino, limone, pisello), farina di miglio, zucchero, farina di pannello di olio di semi di lino, sale, lievito fresco di birra, aromi naturali, addensante: idrossipropil-metilcellulosa (E464), Agenti lievitanti: glucono-delta-lactone (E575), bicarbonato di sodio (E500iii).

Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali	Per 100g
Energia	292 kcal/ 1232,2 kJ
Grassi totali	5,4 g
di cui Acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	59,1 g
di cui Zuccheri	0,9 g
Fibre	3 g
Proteine	3,1 g
Sale	1,5 g



DIAL srl – QUELLI DELLA PIZZA -
Via Ninola, 8 · 24050 – Calcinatè (BG)
Tel. 035 841 533 Fax 035 066 2233
richieste@quellidellapizza.it
Cod. Fisc. e P. Iva 06691630963
www.quellidellapizza.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Descrizione della confezione Imballaggio Primario: Vaschetta in PET EVOH + PE EVOH in ATM modificata Imballaggio Secondario: Cartone con 7 pz cad								
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)
7	1	6	8	48	325x325x225	1680 g e	240 g e	30
Indicazioni d'uso MODALITA' DI UTILIZZO: Da consumare previo cottura. CONSIGLI UTILI PER LA PREPARAZIONE: Assicurarsi che nel forno non vi siano residui di alimenti con glutine per evitare possibili contaminazioni Estrarre dalla confezione, farcire a piacere e infornare a forno ventilato preriscaldato a 230°C per circa 3-4 minuti.								
Modalità di conservazione -Temperatura -TMC o Data di scadenza				Conservare il prodotto in frigorifero a temperatura +0°/+4°C. 2 mesi dalla data di produzione a temperatura di +0°/+4°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 1 giorno. <i>Da consumare entro si rimanda alla data impressa sulla confezione espresso in gg/mm/aa.</i>				
Allergeni alimentari A - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati A - Uova e prodotti a base di uova A - Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) A - 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								