



**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](mailto:info@quellidellapizza.it) · [www.quellidellapizza.it](http://www.quellidellapizza.it)

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Nome commerciale prodotto/Articolo</b> <b>BASE BABY PRIME</b> <b>CON LIEVITO MADRE DM 25 ATM</b>  <b>Cod. EAN-14 (cartone):</b> 08056039880733  <b>Cod. EAN-13 (busta):</b> 8056039880740  <b>CODICE INTERNO ETICHETTA: 555</b> <b>Diametro/dimensioni: 24/25 cm</b>	
<b>INDIRIZZO DISTRIBUTORE</b> <i>Via San Giuseppe n.22/24- 24060 Montello (BG)- Italy</i>  <i>Prodotto e confezionato in via delle Comunicazioni</i> <b>24- 72017 Ostuni (BR)</b>	<b>Data ultimo aggiornamento scheda</b> 17/07/18

### Indicazioni minime

<b>Denominazione di vendita</b>	Prodotto da forno a LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE Base per Pizza - precotta																		
<b>Descrizione del prodotto</b>	Base per pizza precotta tipo "romana alla pala". La pizza una volta farcita e cotta denota la caratteristica croccantezza e leggerezza della pizza romana alla pala chiamata scrocchiarella. L'impasto è preparato con una elevata quantità di acqua e con il 50% di lievito madre tale da rendere il prodotto leggero, croccante e altamente digeribile.																		
<b>Elenco ingredienti</b>	Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo '0', acqua, lievito madre(40%)(acqua, farina di <b>GRANO</b> tenero tipo '0'), acqua di mare depurata (5%), sale iodato, olio extravergine di oliva, conservanti: acido sorbico, calcio propionato; aroma naturale di olio di oliva. Può contenere tracce di <b>SOIA, SEMI DI SESAMO, LATTE.</b>																		
<b>Dichiarazione nutrizionale</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Valori nutrizionali</th><th>Per 100g</th></tr></thead><tbody><tr><td>Energia</td><td>1025 kJ - 242 kcal</td></tr><tr><td>Grassi totali</td><td>2,4 g</td></tr><tr><td>di cui Acidi grassi saturi</td><td>0,4 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>43 g</td></tr><tr><td>di cui Zuccheri</td><td>1,9 g</td></tr><tr><td>Fibre</td><td>2,3 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>11 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>1,5 g</td></tr></tbody></table>	Valori nutrizionali	Per 100g	Energia	1025 kJ - 242 kcal	Grassi totali	2,4 g	di cui Acidi grassi saturi	0,4 g	Carboidrati	43 g	di cui Zuccheri	1,9 g	Fibre	2,3 g	Proteine	11 g	Sale	1,5 g
Valori nutrizionali	Per 100g																		
Energia	1025 kJ - 242 kcal																		
Grassi totali	2,4 g																		
di cui Acidi grassi saturi	0,4 g																		
Carboidrati	43 g																		
di cui Zuccheri	1,9 g																		
Fibre	2,3 g																		
Proteine	11 g																		
Sale	1,5 g																		
<b>Descrizione della confezione</b>	Film plastico trasparente flow pack. Etichetta bianca con logo e diciture in nero.																		



**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](mailto:info@quellidellapizza.it) · [www.quellidellapizza.it](http://www.quellidellapizza.it)

## SCHEDA 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)
18	3	8	8	64CT	40 x30 x19	3400 g <b>e</b>	170g <b>e</b>	24/25

**Peso del pallet:** 242600 g (compreso di pallet EPAL)  
**Altezza max del pallet:** 176 cm (compreso di pallet EPAL)

### Indicazioni d'uso

MODALITA' DI UTILIZZO:  
 Da consumare previo cottura.

### CONSIGLI UTILI PER LA PREPARAZIONE:

**Forno domestico ventilato:** Riscaldare il forno portandolo a 250°C - Condire con passata di pomodoro e mozzarella ed altri ingredienti preferiti - Infornare direttamente sulla teglia da forno posizionata nella parte bassa per 7 - 8 minuti compatibilmente con le prestazioni del forno. Si sconsiglia per la cottura l'utilizzo del forno a microonde.

**Forno professionale con pietra refrattaria o forno statico per pizza:** Riscaldare il forno portando le temperature del cielo a 350 °C e platea a 300°C - Condire con passata di pomodoro, mozzarella ed altri ingredienti preferiti - infornare e verificare dopo qualche minuto la cottura del prodotto al fine di avere una doratura uniforme della parte a contatto con la pietra e del bordo.

### Modalità di conservazione

-Temperatura

Conservare in frigo a temperatura compresa tra 0 e +8°C .  
 Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro le 24 ore.

-TMC o Data di scadenza

60 gg dalla data di produzione a temperatura di +8°C  
*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
- CC** - **Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)**
- CC** - **Soia e prodotti a base di soia**
- A - Frutta a guscio e prodotti derivati
- A - Arachidi e prodotti derivati
- CC** - **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](mailto:info@studiofoodconsulting.it) tel e fax 035/302156 [www.studiofoodconsulting.it](http://www.studiofoodconsulting.it)