



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 GRANI ANTICHI CON LIEVITO MADRE Cod. EAN imballo: 08056039880788 Cod EAN13 confezione: 8056039880795 CODICE INTERNO ETICHETTA: 605 Diametro/dimensioni: 32/33 cm	
INDIRIZZO DISTRIBUTORE <i>Via San Giuseppe n.22/24- 24060 Montello (BG)- Italy</i> <i>Prodotto e confezionato in via delle Comunicazioni 24 - 72017 Ostuni (BR)</i>	Data ultimo aggiornamento scheda 17/07/18

Indicazioni minime

Denominazione di vendita	Prodotto da forno a LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE Base per Pizza - precotta																		
Descrizione del prodotto	La base pizza "grani antichi" è caratterizzata dalla presenza di farina di tipo 1, che rispetto alla farina convenzionale è ottenuta da una macinazione "tutto corpo" del chicco di grano. In combinazione alla farina tipo 1, l'impasto è composto anche da farine di grani antichi no-OGM tra cui la semola rimacinata di grano duro "Senatore Cappelli"																		
Elenco ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo '1' (29%), acqua, lievito madre (40%)(farina di GRANO tenero tipo '1', acqua), farina di GRANO tenero tipo '0'(12%), miscela di farine di grani antichi (8%): farina di SEGALE (4%), farina di fiocchi di AVENA (2%), farina di fiocchi di ORZO (2%); farina di GRANO duro Senatore Cappelli(7%), acqua di mare depurata(5%), semi di girasole, semi di lino, gritz di SOIA , semi di SESAMO , sale, emulsionante: lecitina di SOIA , malto di ORZO tostato(0,5%), destrosio, olio extravergine d'oliva, conservanti: calcio propionato, acido sorbico; aroma naturale di olio di oliva. Può contenere tracce di LATTE																		
Dichiarazione nutrizionale																			
<table border="1"><thead><tr><th>Valori nutrizionali</th><th>Per 100g</th></tr></thead><tbody><tr><td>Energia</td><td>1109 kJ - 263 kcal</td></tr><tr><td>Grassi totali</td><td>4,0 g</td></tr><tr><td>di cui Acidi grassi saturi</td><td>0,5 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>42 g</td></tr><tr><td>di cui Zuccheri</td><td>1,2 g</td></tr><tr><td>Fibre</td><td>5,2 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>12 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>1,0 g</td></tr></tbody></table>	Valori nutrizionali	Per 100g	Energia	1109 kJ - 263 kcal	Grassi totali	4,0 g	di cui Acidi grassi saturi	0,5 g	Carboidrati	42 g	di cui Zuccheri	1,2 g	Fibre	5,2 g	Proteine	12 g	Sale	1,0 g	
Valori nutrizionali	Per 100g																		
Energia	1109 kJ - 263 kcal																		
Grassi totali	4,0 g																		
di cui Acidi grassi saturi	0,5 g																		
Carboidrati	42 g																		
di cui Zuccheri	1,2 g																		
Fibre	5,2 g																		
Proteine	12 g																		
Sale	1,0 g																		



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

Film plastico trasparente flow pack. Etichetta bianca con logo e diciture in nero.
Imballo: scatola di cartone in ondulato avana

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)
24	3	6	8	48 CT	39x39x20(h)	7100 g e	270 g e	32/33

Peso pallet: 365800 g (compreso di pallet EPAL)

Altezza max pallet: 175 cm circa (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)

X - Soia e prodotti a base di soia

A - Frutta a guscio e prodotti derivati

A - Arachidi e prodotti derivati

X - 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