



**DIAL srl – QUELLI DELLA PIZZA -**  
 sede legale: Via Scarlatti, 26  
 20124 Milano (MI)  
[richieste@quellidellapizza.it](mailto:richieste@quellidellapizza.it)  
 Cod. Fisc. e P. Iva 06691630963  
[www.quellidellapizza.it](http://www.quellidellapizza.it)

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<p><b>Nome commerciale prodotto/Articolo</b>  <b>LA ROMANA 50x30</b></p> <p><b>Codice EAN13: 8056039880870 (busta)</b>  <b>Codice EAN14: 08056039880860 (cartone)</b></p> <p><b>CODICE INTERNO ETICHETTA: 305</b></p>	
<p><b>INDIRIZZO DISTRIBUTORE</b></p> <p>Via San Giuseppe n.22/24- 24060 Montello (BG)-    Italy - I  <i>Prodotto e confezionato in via Gerola n° 23</i>    - 26010 Fiesco CR Italy – I</p>	<p><b>Data ultimo aggiornamento scheda</b>    26/01/18</p>

### Indicazioni minime

<b>Denominazione di vendita</b>	PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO CONFEZIONATO IN ATM
<b>Descrizione del prodotto</b>	BASE PIZZA PRECOTTA DA FARCIRE

### Elenco ingredienti:

Farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di **GRANO** duro, olio extra vergine d'oliva, lievito fresco, sale, malto d'**ORZO**, lievito naturale (farina di **GRANO** tenero, acqua).  
 GAS imballaggio: 50% CO<sub>2</sub>, 50% N<sub>2</sub>.

### Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali	Per 100g
Energia	904 kJ/214 kcal
Grassi totali	2,7 g
di cui Acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	40 g
di cui Zuccheri	1 g
Fibre	1,5 g
Proteine	6,5 g
Sale	1,6 g

### Parametri microbiologici, chimico fisici.

Determinazioni	U.M.	30 gg	60 gg
Attività dell'acqua		0,708	0,792
pH	Unità di pH	4,91	4,89
Carica microbica totale mesofila	ufc/g	<10	<10
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	ufc/g	<10	<10
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ufc/g	<100	<100
Muffe e Lieviti	ufc/g	<100	<100
Stafilococchi coagulasi positivi ( <i>S. aureus</i> e altre specie)	ufc/g	<100	<100
Coliformi totali	ufc/g	<10	<10



**DIAL srl – QUELLI DELLA PIZZA -**  
sede legale: Via Scarlatti, 26  
20124 Milano (MI)  
[richieste@quellidellapizza.it](mailto:richieste@quellidellapizza.it)  
Cod. Fisc. e P. Iva 06691630963  
[www.quellidellapizza.it](http://www.quellidellapizza.it)

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Descrizione della confezione</b>								
IMBALLAGGIO PRIMARIO: confezione in PET-PE EVOH PE 62MI conforme Reg. CE N. 1935/2004. 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	PESO BASE/PIZZA	DIAMETRO/ MISURE(cm)
8	2	4	10	40	60x40x13	5000 g <b>e</b>	600 g <b>e</b>	50x30
<b>Indicazioni d'uso</b>								
Da consumarsi previa cottura: Farcire a piacere la base e metterla in forno preriscaldato a 300°C per circa 3/4 minuti								
<b>Modalità di conservazione</b>								
-Temperatura					Conservare a temperature di 0/+4°C			
-TMC o Data di scadenza					60 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 <i>Da consumare entro</i> si rimanda alla data impressa sulla confezione espresso in gg/mm/aa.			
<b>Allergeni alimentari</b>								
<b>X - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b>								
A - Uova e prodotti a base di uova								
<b>CC - Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)</b>								
<b>CC - Soia e prodotti a base di soia</b>								
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 1169/2011La ditta incaricata della gestione e sicurezza degli alimenti è la FOOD CONSULTING S.A.S di Dott. Caputo & C. contatti: <a href="mailto:info@studiofoodconsulting.it">info@studiofoodconsulting.it</a> tel e fax 035/302156 <a href="http://www.studiofoodconsulting.it">www.studiofoodconsulting.it</a>								