



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 PRIME CON LIEVITO MADRE DM 32/33	
Cod. EAN imballo: 08056039880849	
Cod EAN13 confezione: 8056039880856	
CODICE INTERNO ETICHETTA: 300 Diametro/dimensioni: 32/33 cm	
INDIRIZZO DISTRIBUTORE <i>Via San Giuseppe n.22/24- 24060 Montello (BG - Italy</i>	Data ultimo aggiornamento scheda 23/04/18
<i>Prodotto e confezionato in via delle Comunicazioni 24- 72017 Ostuni (BR)</i>	

Indicazioni minime

Denominazione di vendita	Prodotto da forno a LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE Base per Pizza – precotta
Descrizione del prodotto	Base per pizza precotta. 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.

Elenco ingredienti

Farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, lievito madre 40%(acqua, farina di **GRANO** tenero tipo '0'), acqua di mare 5%, sale iodato, olio extravergine di oliva, conservanti: acido sorbico, calcio propionato; aroma naturale di olio di oliva.
Può contenere tracce di **SOIA, SEMI DI SESAMO, LATTE.**

Dichiarazione nutrizionale

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

Descrizione della confezione

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



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

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	48CT	39x39x20(h)	7100 g e	270 g e	32/33

Peso pallet: 365 Kg circa (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)**
- 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 tel e fax 035/302156 www.studiofoodconsulting.it