




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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<p>Nome commerciale prodotto/Articolo</p> <p>Base "Scrocchia" 50 x 30 cm Atm</p> <p>Cod. articolo: 226</p> <p>Codice EAN confezione: 8056039881228 Codice EAN cartone: 08056039881235</p>	
<p>Indirizzo distributore</p> <p>Via San Giuseppe n.22/24- 24060, Montello (BG)- Italy - I Prodotto e confezionato in Via G. Puccini, 12 – 25037, Pontoglio (BS)</p>	<p>Data ultimo aggiornamento scheda</p> <p>02/10/2018</p>

Indicazioni minime

<p>Denominazione di vendita</p>	<p>PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO</p>
<p>Descrizione del prodotto</p>	<p>BASE PIZZA DA FARCIRE Confezionato in atmosfera protettiva. Prodotto trattato con alcool etilico.</p>

Caratteristiche Organolettiche

<p>Colorazione</p>	<p>Tipico del prodotto precotto, leggermente dorato</p>
<p>Odore e Sapore:</p>	<p>Caratteristico del prodotto base pizza</p>
<p>Consistenza:</p>	<p>Prodotto alveolato e morbido al tatto</p>

Elenco ingredienti

Farina **GRANO** tenero tipo "0", lievito naturale di farina di **GRANO** tenero tipo "0" in polvere, amilasi, agenti di trattamento della farina: E300 (acido ascorbico), acqua, olio extravergine di oliva, sale, lievito di birra liofilizzato.

PUÒ CONTENERE LATTE, UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, LUPINI E DERIVATI.

GAS imballaggio: 60% CO₂, 40% N₂.

Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali	Per 100g
Energia	1078 kJ/255 kcal
Grassi	2,7 g
di cui Acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	46 g
di cui Zuccheri	3,1 g
Fibre	2,1 g
Proteine	10 g
Sale	1,7 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

SCHEMA TECNICO PRODOTTO

Descrizione della confezione								
IMBALLAGGIO PRIMARIO: buste in PA/PE. Conforme alla seguente legislazione comunitaria: Reg. CE 1935/2004, Reg CE 2023/2006, Reg CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e s.m.i.; ed alla seguente legislazione italiana: DM 21.03.1973 e s.m.i., DPR 777/1982 e s.m.i. IMBALLAGGIO SECONDARIO: Scatola di cartone ondulato								
N. pezzi per cartone	N. pezzi per confezione (buste in PA/PE 60 x 40 cm)	N. cartoni per strato	Tot strati	Totale cartoni per pallet (Epal 80x120 cm)	Misure cartone (cm)	Peso lordo cartone (g)	Peso base pizza (g)	Misure base pizza (cm)
6	1	6	7	42	50x30x23(h)	3117	450	50x30
Peso pallet: 130939 g circa (compreso di pallet EPAL) Altezza max pallet: 176 cm circa (compreso di pallet EPAL)								
Indicazioni d'uso								
Da consumarsi previa cottura: Farcire a piacere la base. Cuocere per 5/7 minuti in forno preriscaldato a 250°C								
Modalità di conservazione					Conservare a +4°C in frigorifero. Una volta aperta la confezione consumare entro 2-3 giorni. 45 gg dalla data di produzione a +4°C. <i>"Da consumarsi preferibilmente entro"</i> si rimanda alla data impressa sulla confezione espresso in gg/mm/aa.			
-Temperatura -TMC								
Allergeni alimentari								
X - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati CC - 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 CC - 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 CC - 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: Mail: info@studiofoodconsulting.it, Tel: 035/302156, Sito web: www.studiofoodconsulting.it								