



**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><b>NOME COMMERCIALE PRODOTTO/ARTICOLO:</b>  <b>"Pinsa Romana Tonda DM 30" ATM</b></p> <p><b>COD. EAN CARTONE:</b> 08056039881082</p> <p><b>COD. EAN CONFEZIONE:</b> 8056039881099</p> <p><b>CODICE INTERNO ETICHETTA:</b> 330  <b>DIAMETRO:</b> 30 cm</p>	
<p><b>INDIRIZZO DISTRIBUTORE:</b>          Via San Giuseppe n.22/24- 24060 Montello (BG)- Italy -I</p> <p>Prodotto e confezionato in Via della Magliana, 884,          CAP 00148 ROMA - Italy - I</p>	<p><b>DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO SCHEMA:</b>          22/11/2018</p>

### INDICAZIONI MINIME:

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

#### Caratteristiche Organolettiche:

Colorazione	Tipico del prodotto precotto, giallo avorio, dopo cottura dorata sul bordo
Odore e Sapore:	Caratteristico del prodotto base pizza: tenue da freddo; dopo cottura: croccante e friabile.
Consistenza:	Prodotto alveolato e morbido al tatto

#### Elenco ingredienti:

Farina di FRUMENTO tenero tipo "0" ad alto tenore proteico, farina di riso, farina di SOIA, pasta acida di FRUMENTO essiccata (farina di FRUMENTO, acqua, lievito), aromi, lievito madre 5% (farina di FRUMENTO "00", acqua, fermenti lattici), acqua, sale, olio di semi di girasole.

GAS imballaggio: 70% CO<sub>2</sub>, 30% N<sub>2</sub>

#### Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali	Per 100g
Energia	833 kJ/ 199 kcal
Grassi totali	1,6 g
di cui Acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	36 g
di cui Zuccheri	0,3 g
Proteine	9,5 g
Sale	0,39 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:

IMBALLAGGIO PRIMARIO: confezione "multistrato monomateriale" Film Cast FFS180 ED IL Film Cast FFS 90 BOBINE NEUTRE; è conforme al Reg. 1935/2004/CE-Reg.2023/2006 CE- Reg.1895/2005 CE- Reg.10/2011/UE e s.m.i. ed alla seguente legislazione italiana DM 21.03.1973 e s.m.i.- DPR 777/1982 e s.m.i.. La chiusura è effettuata mediante Termosaldatura.

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 imballo	Peso base/pizza	Misure (cm)
20	2 pz x 10	6	5	30	37x37x30	5100 g e	230 g e	30

**Peso del pallet:** 178 Kg circa (compreso di pallet EPAL)

**Altezza max del pallet:** 165 cm circa (compreso di pallet EPAL)

### Indicazioni d'uso:

Da consumarsi previa cottura: Farcire a piacere la base. Cuocere per circa 3 minuti in forno refrattario preriscaldato a 300°/320°C; oppure cuocere per circa 5 minuti in forno ventilato a 250°C.

### Modalità di conservazione:

-Temperatura

Conservare a temperature di 0/+4°C

-TMC o Data di scadenza

45 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  
"Da consumare preferibilmente 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

A - 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

A - Semi di sesamo e prodotti derivati

A - Anidride solforosa e solfiti

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: mail: info@studiofoodconsulting.it; tel: 035/302156; sito internet: www.studiofoodconsulting.it