



**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

<p><b>NOME COMMERCIALE PRODOTTO/ARTICOLO:</b>  <b>“BASE GRANI ANTICHI CON LIEVITO MADRE dm 30/31 atm”</b></p> <p><b>COD. EAN CARTONE: 08056039880788</b>  <b>COD. EAN CONFEZIONE: 8056039880795</b></p> <p><b>CODICE INTERNO ETICHETTA: 505</b></p> <p><b>DIAMETRO: 30/31 cm</b></p>	
<p><b>INDIRIZZO DISTRIBUTORE:</b>  Via San Giuseppe n.22/24- 24060 Montello (BG)- Italy - I</p> <p>Prodotto e confezionato in via delle Comunicazioni 24 - 72017 Ostuni (BR) – Italy - I</p>	<p><b>DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO SCHEDA:</b>  28/05/19</p>

### INDICAZIONI MINIME:

<p><b>Denominazione di vendita</b></p>	<p>PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE  Base precotta per pizza , confezionata in atmosfera protettiva.</p>																		
<p><b>Descrizione del prodotto</b></p>	<p>Base per pizza precotta . L'impasto è preparato con una elevata quantità di acqua e con lievito madre tale da rendere il prodotto leggero, croccante e altamente digeribile.</p>																		
<p><b>Elenco ingredienti:</b></p> <p>Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo '1' (29%), acqua, lievito madre (40%)(farina di <b>GRANO</b> tenero tipo '1', acqua), farina di <b>GRANO</b> tenero tipo '0'(12%), farina di <b>GRANO</b> duro Senatore Cappelli(7%), acqua di mare depurata(5%), farina di <b>SEGALE</b>(4%), semi di girasole, semi di lino, gritz di <b>SOIA</b>, farina di fiocchi di <b>AVENA</b>(2%), farina di fiocchi di <b>ORZO</b>(2%), semi di <b>SESAMO</b>, sale, emulsionante: lecitina di <b>SOIA</b>, malto di <b>ORZO</b> tostato(0,5%), destrosio, olio extravergine d'oliva, conservanti: calcio propionato, acido sorbico; aroma naturale di olio di oliva.</p> <p>Può contenere tracce di <b>LATTE</b>.</p>																			
<p><b>Dichiarazione nutrizionale:</b></p> <table border="1" data-bbox="151 1568 922 1863"> <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</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	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	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																		
<p><b>Descrizione della confezione</b></p> <p>IMBALLAGGIO PRIMARIO: Film plastico trasparente flow pack.  IMBALLAGGIO SECONDARIO: scatola di cartone in ondulato avana</p>																			



**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. Car- toni Per Stra- to	Tot Strati	Totale Cartoni Per Pallet (80*120 cm)	Misure Cartone (cm)	Peso Lordo cartone	Peso al pezzo	Diametro (cm)
24	3	8	8	64	40x30x21 (h)	6200 g	230 g	30/31

**Peso pallet:** 396 kg circa (escluso di pallet EPAL)

**Altezza max pallet:** 183 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.  
Non forare la confezione.

Una volta aperta la confezione, conservare in frigor e consumare entro le 24 ore.

-TMC

60 gg dalla data di produzione a temperatura tra 0° e +8°C.  
"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

**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 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.r.l.

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