



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>NOME COMMERCIALE PRODOTTO/ARTICOLO: "BASE INTEGRALE PRIMITIVA CON LIEVITO MADRE DM 30/31" ATM</p> <p>COD. EAN CARTONE: 08056039880764 COD. EAN CONFEZIONE: 8056039880771</p> <p>CODICE INTERNO ETICHETTA: 500</p> <p>DIAMETRO: 30/31 cm</p>	
<p>INDIRIZZO DISTRIBUTORE: 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>DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO SCHEDA: 28/05/19</p>

INDICAZIONI MINIME:

<p>Denominazione di vendita</p>	<p>PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE</p>																		
<p>Descrizione del prodotto</p>	<p>Base per pizza precotta con farina integrale. 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. La farina integrale utilizzata è del tipo non ricostituita per cui conserva integralmente le parti cruscali ed il germe di grano.</p>																		
<p>Elenco ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo '1', lievito madre (40%) (farina di GRANO tenero tipo '1', acqua), acqua, farina integrale di GRANO tenero (23%), acqua di mare depurata (5%), sale iodato, olio extravergine di oliva, conservanti: calcio propionato, acido sorbico; aroma naturale. Può contenere tracce di SOIA, SEMI DI SESAMO, LATTE.</p>																			
<p>Dichiarazione nutrizionale:</p>																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Valori nutrizionali</th> <th>Per 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>1049 kJ - 248 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>3,3 g</td> </tr> <tr> <td>di cui Acidi grassi saturi</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>41 g</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>1,4 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>5,4 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1,8 g</td> </tr> </tbody> </table>		Valori nutrizionali	Per 100g	Energia	1049 kJ - 248 kcal	Grassi	3,3 g	di cui Acidi grassi saturi	0,4 g	Carboidrati	41 g	di cui Zuccheri	1,4 g	Fibre	5,4 g	Proteine	11 g	Sale	1,8 g
Valori nutrizionali	Per 100g																		
Energia	1049 kJ - 248 kcal																		
Grassi	3,3 g																		
di cui Acidi grassi saturi	0,4 g																		
Carboidrati	41 g																		
di cui Zuccheri	1,4 g																		
Fibre	5,4 g																		
Proteine	11 g																		
Sale	1,8 g																		
<p>Descrizione della confezione: 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. Cartoni Per Strato	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)	6200g	230 g	30/31

Peso pallet: 396 kg circa (al netto del pallet)
Altezza max pallet: 183 cm circa (compreso di pallet EPAL)

Indicazioni d'uso :

MODALITA' DI UTILIZZO:
 Da consumare previa 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 frigorifero a temperatura compresa tra 0° e +8°C. Non forare la confezione.

Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero 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)
- 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 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