



**SCHEDA TECNICA  
DATA SHEET**

Revisione n° 00  
Data di revisione 21/10/2019

<b>DISTRIBUTORE</b>	<b>DIAL srl – Quelli della pizza</b> Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) PARTITA IVA: 06691630963 Tel 035 841 533 - Fax 035 066 2233 www.quellidellapizza.it amministrazione@quellidellapizza.it	
<b>LOCALITA' PRODUZIONE</b>	Prodotto e confezionato in: Via delle Comunicazioni 24 – 72017 – Ostuni(BR)- ITALY	
<b>NOME COMMERCIALE PRODOTTO</b>	BASE PIZZA LA RUSTICA CON LIEVITO MADRE DM 30/31 ATM	
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO IN ATM	
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Base per pizza precotta. L'impasto preparato con il 50% di lievito naturale ed elevate quantità di acqua tale da rendere la pizza leggera, croccante e altamente digeribile. L'impasto è arricchito con acqua di mare depurata per un gusto unico. Inoltre è presente una miscela di cereali e di farine integrali che arricchiscono ulteriormente il gusto della base pizza. Da finire di farcire con passata di pomodoro, mozzarella e altri ingredienti.	
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>		
<b>CODICE EAN</b>	Codice interno etichetta: 501 COD. EAN CARTONE: 08056039881587 COD. EAN CONFEZIONE: 8056039881594	
<b>PESO NETTO</b>	690 g e 3 x 230g	
<b>SHELF LIFE</b>	DA CONSUMARE ENTRO: 60 giorni dalla data di produzione a 0°C / +4°C	
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigorifero tra 0°C / +4°C Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero (0°C / + 4°C) e consumare entro 1 giorni.	
<b>INDICAZIONI D'USO</b>	<b>Forno domestico non ventilato:</b> 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. <b>Forno professionale con pietra refrattaria o forno statico per pizza:</b> 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.	
<b>ALLERGENI</b>	<b>Cereali</b> contenenti glutine e prodotti derivati Può contenere LATTE, SOIA, SEMI DI SESAMO.	
<b>PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE</b>	Attività dell'acqua: pH:	0,90 - 0,96 5,2 – 5,6



**SCHEDA TECNICA  
DATA SHEET**

Revisione n° 00  
Data di revisione 21/10/2019

<b>PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE</b>	CBT: Conta di lattobacilli		<=100.000 ufc/g
	Lieviti / Yeasts:		<= 100.000 ufc/g
	Muffe / Mold:		<= 1.000 ufc/g
	Listeria:		<= 1.000 ufc/g
	Salmonella spp:		assente
<b>PROPRIETA' ORGANOLETTICHE</b>	<b>COLORE</b>	Tipico del prodotto precotto	
	<b>CONSISTENZA</b>	Caratteristico del prodotto base pizza: tenue da freddo; dopo cottura: croccante e friabile.	
	<b>GUSTO</b>	Prodotto alveolato e morbido al tatto	
<b>INGREDIENTI</b>	<p><u>Ingredienti:</u> Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo '0', acqua, lievito madre (40%) (farina di <b>GRANO</b> tenero tipo '0', acqua), semi di girasole, semi di lino, farina di <b>SEGALE</b> (3,5%), farine maltate 3% (<b>ORZO</b>, <b>GRANO</b> tenero), olio extravergine di oliva, farina integrale di <b>AVENA</b> (2%), farina integrale di <b>ORZO</b> (2%), semi di <b>SESAMO</b>, sale marino iodato, gritz di <b>SOIA</b>, germe di <b>GRANO</b> tenero (0,5%), semola di <b>GRANO</b> duro (0,5%), conservanti: calcio propionato, acido sorbico; aroma naturale di olio di oliva.</p> <p><u>Confezionato in atmosfera protettiva</u></p>		
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	<b>Valori nutrizionali</b>		<b>Per 100 g</b>
	Energia		1095 /259 kJ / kcal
	Grassi		3,5 g
	di cui acidi grassi saturi		0,5 g
	Carboidrati		43 g
	di cui zuccheri		1,3 g
	Fibre		4,9 g
	Proteine		11,5 g
Sale		1,0 g	
<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>		
	Confezione tipo flow pack da 3 pezzi in materiale plastico trasparente, con etichetta.		
	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO</b>		
	Scatola in cartone ondulato avano dim.: mm. 39x39x20		
<b>PALLETIZZAZIONE</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>PEZZI PER CONFEZIONE</b>	
	24	3	
	<b>CARTONI PER STRATO</b>	<b>TOTALE STRATI</b>	<b>CARTONI PER PALLET (80 X 120 cm)</b>
	6	8	48
	<b>MISURE IMBALLO</b>	<b>PESO LORDO CARTONE</b>	<b>MISURE</b>
	39 x 39 x 20 cm	4100 g	30/31 cm
<p>La ditta incaricata della gestione e sicurezza degli alimenti è:          FOOD CONSULTING S.r.l. Contatti s: info@studiofoodconsulting.it    tel: 035/302156    www.studiofoodconsulting.it</p>			