



DIAL S.r.l. — QUELLI DELLA PIZZA

sede legal: Via Scarlatti, 26 · 20124 Milán (MI)

Tel. +39 035 841 533 Fax +39 035 066 2233

C. de identificación fiscal y N.º de IVA 06691630963

info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL PRODUCTO/ARTÍCULO: "BASE PRIME CON LIEVITO MADRE ATM" CÓD. EAN CAJA: 08056039880467 CÓD. EAN ENVASE: 8056039880559 CÓDIGO INTERNO ETIQUETA: 221 DIÁMETRO: 30/31 cm	
DIRECCIÓN DISTRIBUIDOR: Via San Giuseppe n.º 22/24- 24060, Montello (BG)- Italia - I Fabricado y envasado en via delle Comunicazioni 24 - 72017 Ostuni (BR) — Italia - I	FECHA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN FICHA: 04/01/2018

INDICACIONES BÁSICAS:

Denominación de venta	PRODUCTO DE HORNO DE LARGA FERMENTACIÓN NATU- RAL Base precocinada para pizza, envasada en atmósfera protectora.
Descripción del producto	La pizza, una vez rellena y cocida, se distingue por su ca- racterística crujía y ligereza. La masa está preparada con una elevada cantidad de agua, sometido a una livitation de 24 horas con levadura madre, para obtener un producto ligero, crujiente y alta- mente digerible.

Lista de ingredientes:

Harina de TRIGO blando tipo "0", agua, levadura madre (40 %) (agua, harina de TRIGO blando tipo "0"), agua de mar depurada (5 %), sal yodada, aceite de oliva virgen extra, conservantes: ácido sórbico, propionato de calcio, aroma natural de aceite de oliva.

Puede contener trazas de SOJA, SEMILLAS DE SÉSAMO Y LECHE.

Declaración nutricional:

Valores nutricionales	Por 100 g
Energía	1025 kJ - 242 kcal
Grasas	2,4 g
de las cuales Ácidos grasos saturados	0,4 g
Hidratos de carbono	43 g
de los cuales Azúcares	1,9 g
Fibras	2,3 g
Proteínas	11 g
Sal	1,5 g



DIAL S.r.l. — QUELLI DELLA PIZZA

sede legal: Via Scarlatti, 26 · 20124 Milán (MI)

Tel. +39 035 841 533 Fax +39 035 066 2233

C. de identificación fiscal y N.º de IVA 06691630963

info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Descripción del envase: ENVASE PRIMARIO: película plástica transparente flowpack. ENVASE SECUNDARIO: caja de cartón ondulado.								
N.º uni- dades por caja	N.º unida- des por envase	N.º cajas por capa	Tot. capas	Total cajas por pallet (80x120 cm)	Medidas caja (cm)	Peso bruto caja	Peso por unidad	Diámetro (cm)
24	3	6	8	48	39x39x20 (h)	6.200 g e	230 g e	30/31
Peso pallet: 325 kg aprox. (incluido el pallet EPAL) Altura máx. pallet: 175 cm aprox. (incluido el pallet EPAL)								
Indicaciones de uso: MODALIDAD DE USO: Cocinar antes de consumir. CONSEJOS DE PREPARACIÓN: Horno doméstico ventilado: Calentar el horno a 250 °C. Condimentar con salsa de tomate, mozzarella y otros in- gredientes que se deseen. Hornear directamente en la bandeja de horno colocándola en la parte más baja duran- te 7-8 minutos de forma compatible con las prestaciones del horno. No se recomienda utilizar el horno microondas para cocinar el producto. Horno profesional con piedra refractaria u horno estático para pizza: Calentar el horno llevando la temperatura del cielo a 350 °C y la platea a 300 °C. Condimentar con salsa de tomate, mozzarella y otros ingredientes que se deseen. Hornear y, después de unos minutos, comprobar la cocción del producto con el fin de obtener un dorado uniforme en la parte que se encuentra en contacto con la piedra y en el borde.								
Modalidad de conservación: -Temperatura -Fecha de consumo preferente					Conservar en el frigorífico a temperatura entre 0 y +8 °C. No perforar el envase.Una vez abierto, conservar en el fri- gorífico y consumir en 24 horas. 60 días desde la fecha de fabricación a temperatura en- tre 0 °C y +8°C. "Consumir preferentemente antes de": ver la fecha impre- sa en el envase expresada en dd/mm/aa.			
Alérgenos alimentarios X - Cereales que contienen gluten y productos derivados A - Huevos y productos a base de huevo CC - Leche y productos lácteos (incluida la lactosa) CC - Soja y productos a base de soja A - Frutos secos y productos derivados A - Cacahuetes y productos derivados CC - Semillas de sésamo y productos derivados A - Dióxido de azufre y sulfitos A - Apio y productos derivados A - Mostaza y productos derivados A - Crustáceos y productos derivados A - Pescado y moluscos A - Altramuces y productos a base de altramuces Indicación: X = presente (ingrediente que lo contiene) CC = no se excluye la presencia por contaminación cruzada A= ausente								
La empresa ha implementado un sistema de autocontrol según el método HACCP con arreglo al Reg. (CE) 852/2004, 178/02; Reg. UE 1169/2011. La empresa encargada de la gestión y seguridad de los alimentos es "FOOD CONSULTING S.A.S di Dott. Caputo & C." CONTACTI: e-mail: info@studiofoodconsulting.it; tel: 035/302156; sitio internet: www.studiofoodconsulting.it								