



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

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

info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Nombre comercial producto/artículo Base "Scrocchia" 50 x 30 cm Atm Código EAN envase: 8056039881228 Código EAN caja: 08056039881235 Cód. artículo: 226	
Dirección distribuidor Via San Giuseppe n.º 22/24- 24060, Montello (BG)- Italia - I Fabricado y envasado en Via G. Puccini, 12 – 25037, Pontoglio (BS)	Fecha última actualización ficha 05/02/2019

Indicaciones básicas

Denominación de venta	PRODUCTO DE HORNO PRECOCINADO
Descripción del producto	BASE DE PIZZA PARA CONDIMENTAR Envasado en atmósfera protectora.

Características organolépticas

Color:	Típico del producto precocinado, ligeramente dorado
Olor y sabor:	Característicos del producto base de pizza
Consistencia:	Producto alveolado y blando al tacto

Lista de ingredientes

Harina de TRIGO blando tipo "0", levadura natural en polvo de harina de TRIGO blando tipo "0", agua, aceite de oliva virgen extra, sal, levadura de cerveza liofilizada.
Puede contener LECHE, HUEVO, SOJA, FRUTOS SECOS, SEMILLAS DE SÉSAMO, ALTRAMUCES, y derivados de estos.

GASES del envase: 60 % CO₂, 40 % N₂.

Declaración nutricional

Valores nutricionales	Por 100 g
Energía	1078 kJ/255 kcal
Grasas	2,7 g
de las cuales Ácidos grasos saturados	0,4 g
Hidratos de carbono	46 g
de los cuales Azúcares	3,1 g
Fibras	2,1 g
Proteínas	10 g
Sal	1,7 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

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

info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO**Descripción del envase**

ENVASE PRIMARIO: bolsas de PA/PE. Conforme a la siguiente legislación comunitaria: Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones; y a la siguiente legislación italiana: DM 21.03.1973 y sucesivas modificaciones e integraciones, DPR 777/1982 y sucesivas modificaciones e integraciones.

ENVASE SECUNDARIO: caja de cartón ondulado

N.º unidades por caja	N.º unidades por envase (bolsas de PA/PE 60 x 40 cm)	N.º cajas por capa	Tot. capas	Total cajas por pallet (Epal 80x120 cm)	Medidas caja (cm)	Peso bruto caja (g)	Peso base pizza (g)	Medidas base pizza (cm)
6	1	6	7	42	50x30x23 (h)	3117 e	450 e	50x30

Peso pallet: 155kg aprox. (incluido el pallet EPAL)

Altura máx. pallet: 176cm aprox. (incluido el pallet EPAL)

Indicaciones de uso

Cocinar antes de consumir: Condimentar la base con los ingredientes deseados. Cocinar durante 5/7 minutos en el horno precalentado a 250 °C

Modalidad de conservación

-Temperatura

-Fecha de consumo preferente

Conservar a +4 °C en el frigorífico. Una vez abierto, consumir en 2-3 días.

60 días desde la fecha de fabricación a +4 °C.

“Consumir preferentemente antes de”: ver la fecha impresa en el envase expresada en dd/mm/aa.

Alérgenos alimentarios

X - Cereales que contienen gluten y productos derivados

CC - Huevos y productos a base de huevo

CC - Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)

CC - Soja y productos a base de soja

CC - Frutos secos y productos derivados

A - Cacahuetes y productos derivados

CC - Semillas de sésamo y productos derivados

A - Dióxido de azufre

A - Apio y productos derivados

A - Mostaza y productos derivados

A - Crustáceos y productos derivados

A - Pescado y moluscos

CC - 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) 853/2004, 178/02; Reg. UE 1169/2011. La empresa encargada de la gestión y seguridad de los alimentos es “FOOD CONSULTING S.r.l.” INFORMACIÓN DE CONTACTO: e-mail: info@studiofoodconsulting.it, Tel: 035/302156, Sitio web: www.studiofoodconsulting.it