



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

<p>NOMBRE COMERCIAL PRODUCTO/ARTÍCULO: "PINSA ROMANA TONDA (PIZZA TIPO PINSA ROMANA REDONDA) DM 30" ATM</p> <p>CÓD. EAN CAJA: 08056039881082</p> <p>CÓD. EAN ENVASE: 8056039881099</p> <p>CÓDIGO INTERNO ETIQUETA: 330 DIÁMETRO: 30 cm.</p>	
<p>DIRECCIÓN DISTRIBUIDOR: Via San Giuseppe n.º 22/24- 24060, Montello (BG)- Italia - I</p> <p>Fabricado y envasado en Via della Magliana, 884, CAP 00148 ROMA - Italia - I</p>	<p>FECHA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN FICHA: 21/12/2018</p>

INDICACIONES BÁSICAS:

Denominación de venta	PRODUCTO DE HORNO PRECOCINADO EN ATM
Descripción del producto	BASE DE PIZZA PARA CONDIMENTAR producto elaborado artesanalmente

Características organolépticas:

Color:	Típico del producto precocinado, amarillo marfil, una vez cocinado dorado en el borde.
Olor y sabor:	Característicos del producto base de pizza: ligeros antes del cocinado; crujientes y friables después.
Consistencia:	Producto alveolado y blando al tacto

Lista de ingredientes:

Harina de TRIGO blando tipo "0" con alto contenido proteico, harina de arroz, harina de SOJA, masa madre de TRIGO deshidratada (harina de TRIGO, agua, levadura), aromas, levadura madre 5 % (harina de TRIGO "00", agua, fermentos lácteos), agua, sal, aceite de girasol.

GASES del envase: 70 % CO₂, 30 % N₂.

Declaración nutricional

Valores nutricionales	Por 100 g
Energía	833 kJ/ 199 kcal
Grasas totales	1,6 g
de las cuales Ácidos grasos saturados	0,3 g
Hidratos de carbono	36 g
de los cuales Azúcares	0,3 g
Proteínas	9,5 g
Sal	0,39 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: envase multicapa de material único Film Cast FFS180 y Film Cast FFS 90

BOBINAS NEUTRAS; es conforme al Reg. 1935/2004/CE - Reg. 2023/2006 CE - Reg. 1895/2005 C E- Reg. 10/2011/UE y sucesivas modificaciones, y a la siguiente legislación italiana DM 21.03.1973 y sucesivas modificaciones e integraciones - DPR 777/1982 y sucesivas modificaciones e integraciones. El cierre se ha efectuado mediante termosoldadura.

En el interior se encuentra una etiqueta informativa sobre los ingredientes y alérgenos con arreglo al Reg. UE 1169/2011.

ENVASE SECUNDARIO: caja de cartón ondulado.

N.º unidades por caja	N.º unidades por envase	N.º cajas por capa	Tot. capas	Total cajas por pallet (80x120 cm)	Medidas envase (cm)	Peso bruto envase	Peso base/pizza	Medidas (cm)
20	2 uds. x 10	6	5	30	37x37x30	5100 g e	230 g e	30

Peso del pallet: 178 kg aprox. (incluido el pallet EPAL)

Altura máx. del pallet: 165 cm aprox. (incluido el pallet EPAL)

Indicaciones de uso:

Cocinar antes de consumir: Condimentar la base con los ingredientes deseados. Cocinar durante 3 minutos aprox. en horno refractario precalentado a 300 °C/320 °C; o durante 5 minutos aprox. en horno ventilado a 250 °C

Modalidad de conservación:

-Temperatura

Conservar a temperatura entre 0 °C y +4 °C

-Fecha de consumo preferente o fecha de caducidad

45 días desde la fecha de fabricación a temperatura entre 0 °C y +4 °C.

Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir en 2-3 días

"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

A - Huevos y productos a base de huevo

A - Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)

X - Soja y productos a base de soja

A - Frutos secos y productos derivados

A - Cacahuets y productos derivados

A - 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 - Altramucos 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."

INFORMACIÓN DE CONTACTO: e-mail: info@studiofoodconsulting.it; tel: 035/302156; sitio internet: www.studiofoodconsulting.it