



FICHA TÉCNICA

Revisión nº 00
Fecha de revisión 21/10/2019

DISTRIBUIDOR	<p>DIAL S.r.l. – Quelli della pizza Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) PARTITA IVA / N.º de IVA: 06691630963 Tel. 035 841 533 - Fax 035 066 2233 www.quellidellapizza.it amministrazione@quellidellapizza.it</p>	
LUGAR DE PRODUCCIÓN	<p>Fabricado y envasado en: Via delle Comunicazioni 24 – 72017 – Ostuni (BR)- ITALIA</p>	
NOMBRE COMERCIAL	<p>BASE DE PIZZA FOCACCIA “LA TEGLIA” CON LEVADURA MADRE 30x40 MAP</p>	
DENOMINACIÓN DE VENTA	<p>PRODUCTO DE PANADERÍA PRECOCINADO ENVASADO EN MAP</p>	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Base de focaccia precocinada. La masa está preparada con el 40 % de levadura natural y una gran cantidad de agua para ofrecer una focaccia ligera, crujiente y de fácil digestión. La masa está enriquecida con sémola remolturnada de trigo duro y agua de mar depurada para garantizar un gusto único. Ideal para condimentar con queso, verduras, embutidos y otros ingredientes. Tamaño: 40 x 30 x 3 cm</p>	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
CÓDIGO EAN	<p>Código interno etiqueta: 18 CÓD. EAN CAJA: 08056039881525 CÓD. EAN ENVASE: 8056039881532</p>	
PESO NETO	<p>600 g e</p>	
VIDA ÚTIL	<p>CONSUMIR ANTES DE: 60 días desde la fecha de fabricación a 0 °C / + 4 °C</p>	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	<p>Conservar en el frigorífico entre 0 °C / + 4 °C Una vez abierto, conservar refrigerado (0 °C / + 4 °C) y consumir en 24 horas.</p>	
INDICACIONES DE USO	<p>Calentar el horno a 250 °C - Condimentar con tomate, mozzarella y otros ingredientes - Hornear directamente sobre la bandeja del horno durante 4-5 minutos, siempre dependiendo del rendimiento del horno. No se recomienda el uso del microondas.</p>	
ALÉRGENOS	<p>Cereales con gluten y productos derivados Puede contener LECHE, SOJA Y SEMILLAS DE SÉSAMO.</p>	
PROPIEDADES QUÍMICAS Y FÍSICAS	<p>Actividad del agua: pH:</p>	<p>0,88 - 0,95 4,8 – 5,5</p>
PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS	<p>CBT: Cuenta de lactobacilos Listeria: Salmonella spp:</p>	<p><=100 000 ufc/g <=100 000 ufc/g ausente / ausente ausente / ausente</p>



FICHA TÉCNICA

Revisión n° 00
Fecha de revisión 21/10/2019

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	COLOR	<i>Típico del producto precocinado</i>	
	CONSISTENCIA	<i>Propia de las bases de pizza: blanda antes de la cocción y crujiente y friable una vez cocinada.</i>	
	GUSTO	<i>Producto esponjoso y blando al tacto.</i>	
INGREDIENTES	<p><u>Ingredientes:</u> Harina de TRIGO blando tipo "0", agua, levadura madre (40 %) (harina de TRIGO blando tipo "0", agua), sémola remolturnada de TRIGO duro (18 %), agua de mar microfiltrada (5 %), levadura, conservantes: propionato de calcio, ácido sórbico, aroma natural de aceite de oliva</p> <p><u>Envasado en atmósfera protectora.</u></p>		
VALORES NUTRICIONALES	Valores nutricionales		Por 100 g
	Valor energético		1028/243 kJ / kcal
	Grasas		2,6 g
	<i>de las cuales ácidos grasos saturados</i>		0,4 g
	Hidratos de carbono		44 g
	<i>de los cuales azúcares</i>		0,3 g
	Fibra alimentaria		0,5 g
	Proteínas		11 g
Sal		1,6 g	
ENVASE	ENVASE PRIMARIO		
	Envase tipo <i>flow pack</i> de tres unidades en material plástico transparente con etiqueta.		
	ENVASE SECUNDARIO		
	Caja de cartón corrugado de color habano y tamaño: 60x40x19 mm		
PALETIZACIÓN	UNIDADES POR CAJA	UNIDADES POR ENVASE	
	10	1	
	CAJAS POR CAPA	NÚMERO TOTAL DE CAPAS	NÚMERO TOTAL DE CAJAS POR PALLET (80 X 120 cm)
	4	9	36
	MEDIDAS DEL ENVASE	PESO BRUTO DE LA CAJA	TAMAÑO
	60 x 40 x 19 cm	6400 g	30x40 cm

La empresa encargada de la gestión y seguridad de los alimentos es:

FOOD CONSULTING S.r.l. Información de contacto: info@studiofoodconsulting.it

tel.: 035/302156

www.studiofoodconsulting.it