



DIAL srl – QUELLI DELLA PIZZA
 sede legale: Via Scarlatti, 26 · 20124 Milano (MI)
 Tel. 035 841 533 Fax 035 066 2233
Cod. Fisc. e P. Iva 06691630963
info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it

FICHE TECHNIQUE

Nom du produit / article BASE PRIME CON LIEVITO MADRE DM 32/33 Cod. EAN: 08056039880849 Cod EAN13: 8056039880856 COD. 300 Diamètre: 32/33 cm	
DISTRIBUTEURS ADRESSE Via San Giuseppe n.22/24- 24060 Montello (BG) Italy	Dernière mise à jour REV 23/04/2018

Indicazioni minime

Dénomination de vente	Produit de boulangerie avec apprêt long
Dénomination commerciale	Base de Pizza 270 gr - précuite
Description	Base de pizza précuite La pâte est préparée avec une quantité élevée d'eau e avec le 50% de levain pour un produit plus légère, digestible et croustillant.
Ingrédients: Farine de blé tendre '0', eau, levain 40% (eau, farine de blé tendre '0'), eau de mer 5%, sel iodé, huile d'olive extra vierge, conservateurs: acide sorbique, propionate de calcium; arôme naturel huile d'olive. Il peut contenir des traces de soja, graines de sésame, lait .	

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyens pour 100 g de produit	
Énergie	1025 kJ -242 kcal
Graisses	2,4 g
Dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	43 g
Dont sucres	1,9 g
Fibres alimentaires	2,3 g
Protéines	11 g
Sel	1,5 g

Conditionnement

Film plastique transparent typologie flow pack. Étiquette blanche avec logo et mentions.

n. pièces pour cartons	n. pièces pour confection	n. cartons pour couches	tot couches	Tot. cartons pour pallet (80*120 cm)	DIMENSIONS D'EMBALLAGE (cm)	Poids brut	POIDS BASE/PIZZA	Diamètre (cm)
24	3	6	8	48CT	39x39x20(h)	7100 g e	270 g e	32/33

Poids de la palette: 365 kg environ (y compris les palettes EPAL)
Hauteur maximale de la palette: 175 cm environ (y compris les palettes EPAL)



DIAL srl – QUELLI DELLA PIZZA
 sede legale: Via Scarlatti, 26 · 20124 Milano (MI)
 Tel. 035 841 533 Fax 035 066 2233
Cod. Fisc. e P. Iva 06691630963
info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it

FICHE TECHNIQUE

MODE D'EMPLOI

Four à usage domestique avec ventilation: Réchauffer le four à 250°C – Garnir avec purée de tomate et mozzarella ou autres ingrédients – Enfourner la pizza sur une plaque de cuisson placée dans la partie inférieure du four pour 7 - 8 minutes. L'usage du four à micro-ondes n'est pas recommandé.

Four professionnel à pizza ou avec pierres réfractaires: Réchauffer le four à 350 °C pour ce qui concerne la partie supérieure et 300°C pour la partie inférieure - Garnir avec purée de tomate et mozzarella ou autres ingrédients – Enfourner jusqu'à ce que la croûte de la pizza devient savoureuse et dorée.

CONDITIONS DE CONSERVATION

-Température

À conserver au réfrigérateur (entre 0 e +8°C). Conditionné sous atmosphère protectrice. Ne pas ponctionner l'emballage. Après l'ouverture de l'emballage, conserver au réfrigérateur e consommer dans les 24 heures.

-Date de durabilité minimale ou date limite de consommation;

Shelf-life	60 gg
Shelf-life résiduelle à la livraison	50 gg
Mentions lot de production et expiration	Imprimée sur les étiquettes apposées sur l'emballage du produit. Lot de production: L (calendrier julien) À consommer de préférence avant le: gg/mm/aaaa (date imprimée sur l'emballage)

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

X - Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales

A - Oeufs et produits à base d'œufs

CC - Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

CC - Soja et produits à base de soja

A - Fruits à coque et produits à base de ces fruits

A - Arachides et produits à base d'arachides

CC - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

A - Anhydride sulfureux et sulfites

A - Céleri et produits à base de céleri

A - Moutarde et produits à base de moutarde

A - Crustacés et produits à base de crustacés

A - Poissons et produits à base de poissons

A - Mollusques et produits à base de mollusques

A - Lupin et produits à base de lupin.

Legenda: X = présent

CC = présence éventuelle (contamination croisée)

A= absent

La société a mis en place un système d'assurance qualité fondé sur la méthode HACCP - Reg (CE) 852/2004, 178/02. Reg. UE 1169 2011. La société responsable de la gestion et de la sécurité alimentaire est FOOD CONSULTING S.A.S di Dott. Caputo & C.
 contacts: info@studiofoodconsulting.it tel e fax 035/302156 www.studiofoodconsulting.it