



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 DU PRODUIT

Nom commercial du produit / de l'article BASE INTEGRALE "PRIMITIVA" CON LIEVITO MADRE Code EAN emballage : 08056039880764 Code EAN13 conditionnement : 8056039880771 CODE INTERNE ÉTIQUETTE : 600 Diamètre/dimensions : 32/33 cm	
ADRESSE DU DISTRIBUTEUR : <i>Via San Giuseppe n° 22/24 - 24060 Montello (BG)</i> <i>- Italie -</i>	Date de la dernière mise à jour de la fiche 10/05/18

Indications minimales

Dénomination de vente	Produit de boulangerie – LEVAGE NATUREL LONGUE DURÉE Base pour pizza à la farine complète - précuite
Description du produit	Base pour pizza précuite à la farine complète. La pâte est préparée avec une grande quantité d'eau et 50% de levain afin de rendre le produit léger, croquant et hautement digestible. La farine complète utilisée est du type non reconstitué et conserve donc toutes les parties du son et du germe de blé.

Liste des ingrédients

Farine de **BLÉ** tendre type « 1 », levain 40% (farine de **BLÉ** tendre type « 1 », eau), eau, farine complète de **BLÉ** tendre 23 %, eau de mer purifiée 5 %, sel iodé, huile d'olive vierge extra, conservateurs : propionate de calcium ; acide sorbique ; arôme naturel.

Peut contenir des traces de **SOJA, GRAINES DE SESAME, LAIT.**

Déclaration nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g
Énergie	1049 kJ - 248 kcal
Matières grasses totales	3,3 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	41 g
dont sucres	1,4 g
Fibres	5,4 g
Protéines	11 g
Sel	1,8 g

Description du conditionnement

Pellicule en plastique transparente flow pack. Étiquette couleur blanche avec logo et écritures en noir.
Emballage : boîte en carton ondulé couleur havane.



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 DU PRODUIT

n° pièces par carton	n° pièces par conditionn.	n° cartons par couche	total des couches	total cartons par palette (80*120 cm)	Mesures Emballage (cm)	POIDS BRUT	POIDS BASE/PIZZA	DIAMÈTRE MESURES (cm)
24	3	6	8	48CT	39x39x20(h)	7.100 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)

Indications d'utilisation

MODES D'UTILISATION :

A consommer après cuisson.

CONSEILS UTILES POUR LA PRÉPARATION :

Four maison ventilé : Chauffer le four à 250 °C - Assaisonner avec de la sauce tomate et mozzarella et d'autres ingrédients préférés – Mettre au four directement sur la plaque du four située dans la partie basse pendant 7-8 minutes, selon la performance du four. L'utilisation d'un four à micro-ondes n'est pas recommandée pour la cuisson.

Four professionnel avec pierre réfractaire ou four statique pour pizza : Chauffer le four, à une température de 350 °C pour la voûte et de 300 °C pour la sole - Assaisonner avec sauce tomate, mozzarella et d'autres ingrédients préférés - Mettre au four et vérifier après quelques minutes la cuisson du produit afin d'obtenir un brunissement uniforme de la partie en contact avec la pierre et du bord.

Mode de conservation

-Température

Conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 0 et +8 °C. Conditionné sous atmosphère protectrice. Ne pas percer le conditionnement. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 24 heures.

- Terme Minimum de Conservation
ou Date de péremption

60 jours à partir de la date de production à une température de +8 °C.
A consommer avant : voir la date imprimée sur le conditionnement exprimée en jj/mm/aa.

Allergènes alimentaires

X - Céréales contenant du gluten et des produits dérivés

A - Œufs et produits à base d'œufs

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

CC - Soja et produits à base de soja

A - Fruits à coque et produits dérivés

A - Arachides et produits dérivés

CC - Graines de sésame et produits dérivés

A - Dioxyde de soufre

A - Céleri et produits dérivés

A - Moutarde et produits dérivés

A - Crustacés et produits dérivés

A - Poissons et mollusques

A - Lupins et produits à base de lupins

Indiquer : X = présent (ingrédient le contenant)

CC = sa présence par contamination croisée ne peut être exclue.

A= absent

La société a mis en place un système d'autocontrôle suivant la méthode H.A.C.C.P. conformément au Règlement (CE) 852/2004, 178/02 ; Règlement UE 1169/2011. L'entreprise responsable de la gestion et de la sécurité des aliments est la suivante : FOOD CONSULTING S.A.S di Dott. Caputo & C. – Contacts: info@studiofoodconsulting.it tél et fax 035/302156 www.studiofoodconsulting.it