



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 GRANI ANTICHI CON LIEVITO MADRE Cod. EAN – 14 (carton): 08056039880788 Cod EAN-13 (confection): 8056039880795 COD. produit: 605 Diamètre: 32/33 cm	
DISTRIBUTEURS ADRESSE Via San Giuseppe n.22/24- 24060 Montello (BG) Italy	Dernière mise à jour REV 17/07/2018

Indicazioni minime

Dénomination de vente	Produit de boulangerie avec apprêt long
Dénomination commerciale	Base de Pizza 270 gr - précuite
Description	Le fond de pizza avec "blés anciens" se caractérise par l'emploi de farine de type 1, qui, à la différence de la farine conventionnelle, s'obtient par un broyage complet du grain de blé. En combinaison avec la farine de type 1, la pâte se compose également de farines de blés anciens. Parmi les blés anciens utilisés pour le fond de pizza sont employées la semoule remoulue de blé dur "Senatore Cappelli".

Ingrédients:

Farine de blé tendre '1' (29%), eau, levure mère (40%) (farine de blé tendre '1', eau), farine de blé tendre '0' (12%), mélange de farine de céréales anciennes (8%): farine SEGAL (4%), farine de flocons d'avoine (2%), farine d'orge de flocons (2%); farine de blé dur Senatore Cappelli (7%), eau de mer purifiée (5%), graines de tournesol, graines de lin, SOY gritz, graines de SESAME, sel, émulsifiant: lécithine de SOYA, malt ORZO torréfié (0, 5%), dextrose, huile d'olive extra vierge, agents de conservation: propionate de calcium, acide sorbique; arôme naturel d'huile d'olive. Il peut contenir des traces de lait.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyens pour 100 g de produit	
Énergie	1109 kJ - 263 kcal
Graisses	4,0 g
Dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	42 g
Dont sucres	1,2 g
Fibres alimentaires	5,2 g
Protéines	12 g
Sel	1,0 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



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

Poids de la palette: 365800 environ (y compris les palettes EPAL)
Hauteur maximale de la palette: 175 cm environ (y compris les palettes EPAL)

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

-date de durabilité minimale ou date limite de consommation;

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.

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)
X - 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
X - 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