



DIAL srl – QUELLI DELLA PIZZA

Siège social : Via Scarlatti, 26 · 20124 Milan (MI)

Tél. 035 841 533 Fax 035 066 2233

N° d'identif. fiscale et n° de TVA 06691630963

info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it

FICHE TECHNIQUE

NOM COMMERCIAL DU PRODUIT / DE L'ARTICLE: « BASE GOLD DM33 »	
CODE EAN CARTON: 08056039880801 CODE EAN CONDITIONNEMENT: 8056039880818	
CODE DE L'ARTICLE: 100	
DIAMÈTRE: 33 cm	
ADRESSE DU DISTRIBUTEUR: Via San Giuseppe 22/24, 24060 Montello (BG) Italia- Produit et conditionné: Via della Magliana 884, 00148, ROMA - Italy - I	DATE DE LA DERNIÈRE MISE À JOUR DE LA FICHE: 20/12/2018

INDICATIONS MINIMALES:

Dénomination de vente	PRODUIT DE BOULANGERIE PRÉCUIT Conditionné sous atmosphère protectrice.
Description du produit	BASE POUR PIZZA À FARCIR Produit artisanal
Caractéristiques organoleptiques:	
Coloration	Typique du produit précuit, jaune ivoire ; après cuisson : dorée sur le bord
Parfum et saveur	Caractéristiques des bases pour pizza : légers lorsque le produit est froid ; après la cuisson : croquants et friables.
Consistance	Produit alvéolé et moelleux au toucher

Liste des ingrédients:

Farine de BLÉ tendre de type « 0 », farine de SOJA (sans OGM), semoule de BLÉ dur, levain (farine de BLÉ, eau, levure), farine de riz, arômes naturels, eau, levure naturelle 5% (farine de BLÉ de type « 00 », eau, ferments lactiques), sel, huile de graines de tournesol.

Gaz de conditionnement: 70% CO₂, 30% N₂.

Déclaration nutritionnelle:

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g
Énergie	983 kJ/235 kcal
Matières grasses	1,8 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	45 g
dont sucres	2,9 g
Protéines	9,8 g
Sel	0,42 g

Description du conditionnement:

EMBALLAGE PRIMAIRE : emballage « multicouches mono-matériau » Film Cast FFS180 et Film Cast FFS 90
BOBINES NEUTRES : il est conforme au Règ. 1935/2004/CE - Règ. 2023/2006 CE - Règ. 1895/2005 CE - Règ. 10/2011/UE et amendements ultérieurs, et aux lois italiennes suivantes Déc. Min. 21.03.1973 et amendements ultérieurs, Déc. du Prés. de la Rép. 777/1982 et amendements ultérieurs. La fermeture est effectuée par le biais d'un thermosoudage. Le produit est muni d'une étiquette interne incluant une note d'informations qui indique les ingrédients et les allergènes conformément au Règ. UE 1169/2011.

EMBALLAGE SECONDAIRE : boîte en carton ondulé.



DIAL srl – QUELLI DELLA PIZZA

Siège social : Via Scarlatti, 26 · 20124 Milan (MI)

Tél. 035 841 533 Fax 035 066 2233

N° d'identif. fiscale et n° de TVA 06691630963

info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it

FICHE TECHNIQUE

Nb. pièces par carton	Nb. pièces par conditionnement	Nb. de cartons par couche	Total des couches	Total des cartons par palette (80x120 cm)	Mesures de l'emballage (cm)	Poids brut de l'emballage	Poids base/pizza	Mesures (cm)
20	5 x 4	6	10	60	37X37X16	5700 g e	260 g e	33
Poids de la palette (EPAL): environ 367 Kg (avec palette EPAL incluse) Hauteur max de la palette (EPAL): environ 175 cm (avec palette EPAL incluse)								
Indications d'utilisation : À consommer après cuisson : garnir la base selon les goûts. Cuire pendant environ 3 minutes dans un four réfractaire préchauffé à 300/320 °C ou cuire pendant environ 5 minutes dans un four ventilé à 250 °C.								
Mode de conservation : - Température - Terme Minimum de Conservation			Conserver à une température de 0/+4 °C 45 jours à partir de la date de production, à une température de 0/+4 °C. Une fois que l'emballage est ouvert, conserver le produit au réfrigérateur et le consommer dans les 2-3 jours « À consommer de préférence avant le » voir la date imprimée sur le conditionnement exprimée en jj/mm/aa.					
Allergènes alimentaires X - Céréales contenant du gluten et produits dérivés A - Œufs et produits à base d'œufs A - Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) X - Soja et produits à base de soja A - Fruits à coque et produits dérivés A - Arachides et produits dérivés A - Graines de sésame et produits dérivés A - Anhydride sulfureux et sulfites A - Céleri et produits dérivés A - Moutarde et produits dérivés A - Crustacés et produits dérivés A - Poisson 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 Règ. (CE) 852/2004, 178/02 et au Règ. 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 : courriel : info@studiofoodconsulting.it; tél. : +39 035/302156 ; site Internet : www.studiofoodconsulting.it								