



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 DU PRODUIT

<p>Nom commercial du produit / de l'article</p> <p>Base « Scrocchia » 50 x 30 cm ATM</p> <p>Code de l'article : 226</p> <p>Code EAN conditionnement : 8056039881228</p> <p>Code EAN carton : 08056039881235</p>	
<p>Adresse du distributeur</p> <p>Via San Giuseppe n. 22/24- 24060, Montello (BG)- Italie - I</p> <p>Produit et conditionné : Via G. Puccini, 12 - 25037, PONTOGLIO (BS)</p>	<p>Date de la dernière mise à jour de la fiche</p> <p>05/02/2019</p>

Indications minimales

<p>Dénomination de vente</p>	<p>PRODUIT DE BOULANGERIE PRÉCUIT</p>
<p>Description du produit</p>	<p>BASE POUR PIZZA À FARCIR</p> <p>Conditionné sous atmosphère protectrice.</p>

Caractéristiques organoleptiques

<p>Coloration</p>	<p>Typique du produit précuit, légèrement dorée</p>
<p>Parfum et saveur :</p>	<p>Typique de la base pour pizza</p>
<p>Consistance :</p>	<p>Produit alvéolé et moelleux au toucher</p>

Liste des ingrédients

Farine de BLÉ tendre type « 0 », levure naturelle de farine de BLÉ tendre type « 0 » en poudre, eau, huile d'olive vierge extra, sel, levure de bière lyophilisée.

Peut contenir des traces de LAIT, ŒUFS, SOJA, FRUITS À COQUE, GRAINES DE SÉSAME, LUPINS et produits dérivés.

GAZ de conditionnement : 60% CO₂, 40% N₂.

Déclaration nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g
Énergie	1078 kJ/255 kcal
Matières grasses	2,7 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	46 g
dont sucres	3,1 g
Fibres	2,1 g
Protéines	10 g
Sel	1,7 g



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 DU PRODUIT

Description du conditionnement

EMBALLAGE PRIMAIRE : sachets en PA/PE. Conforme aux règlements européens suivants : Règ. CE 1935/2004, Règ. CE 2023/2006, Règ. CE 1895/2005, Règ. UE 10/2011 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.

EMBALLAGE SECONDAIRE : boîte en carton ondulé

Nb. pièces par carton	Nb. pièces par conditionn. (sachets en PA/PE 60 x 40 cm)	Nb. cartons par couches	Total des couches	Total cartons par palette (Epal 80x120 cm)	Mesures emballage (cm)	Poids brut du carton (g)	Poids base pizza (g)	Mesures base pizza (cm)
6	1	6	7	42	50x30x23(h)	3117 e	450 e	50x30

Poids palette : environ 155kg (avec palette EPAL incluse)

Hauteur max palette : environ 176cm (avec palette EPAL incluse)

Indications d'utilisation

À consommer après cuisson : farcir la base selon les goûts. Cuire pendant 5/7 minutes au four préchauffé à 250°C

Mode de conservation

- Température

Conserver au réfrigérateur, à +4°C. Une fois ouvert, consommer dans les 2-3 jours.

- Terme Minimum de Conservation

60 jours à partir de la date de production, à +4°C.

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 des produits dérivés

CC - 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

CC - 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 - Poisson et mollusques

CC - 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.r.l. » CONTACTS : Courriel : info@studiofoodconsulting.it, Tél : 035/302156, Site web : www.studiofoodconsulting.it