



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

Nom commercial du produit/de l'article BASE SENZA GLUTINE CON TEGLIA (BASE SANS GLUTEN AVEC MOULE DE CUISSON) ATM Code EAN carton : 08056039880368 Code EAN13 conditionnement : 8056039880726 CODE INTERNE ÉTIQUETTE : 175	
ADRESSE DU DISTRIBUTEUR Via San Giuseppe n° 22/24- 24060 Montello (BG)- Italie Produit et conditionné à Via Spluss, 148 24020 Onore	Date de la dernière mise à jour de la fiche 12/05/2017

Indications minimales

Dénomination de vente	BASE POUR PIZZA BLANCHE PRÉCUITE SANS GLUTEN conditionnée sous atmosphère protectrice									
CERTIFICATIONS	PRODUIT SPÉCIFIQUEMENT FORMULÉ POUR PERSONNES SOUFFRANT DE LA MALADIE COELIAQUE (résidu de gluten inférieur à 20 ppm)  IT-099-024 Établissement de production : via Spluss, 148 - 24020 Onore (BG)									
Description du produit	PRODUIT SPÉCIFIQUEMENT FORMULÉ POUR PERSONNES SOUFFRANT DE LA MALADIE COELIAQUE (résidu de gluten inférieur à 20 ppm) DESTINATION D'UTILISATION : Consommateurs intolérants au gluten.									
Liste des ingrédients Mélange pour produits de boulangerie (amidon de riz, amidon de maïs, flocons de purée de pommes de terre, épaississant : gomme guar, ŒUFS entiers en poudre, sirop de glucose déshydraté, dextrose, correcteur d'acidité : diacétate de sodium, acidifiant : acide citrique) eau, sel, huile de tournesol, levure, sucre.										
Description du conditionnement Conditionné sous atmosphère protectrice, le produit est enveloppé dans de la pellicule transparente adaptée au contact avec les aliments et placé dans le carton. Le carton contient 20 moules de cuisson en aluminium.										
nb. pièces par carton	nb. pièces par conditionnement	nb. de cartons par couche	total des couches	total des cartons par palette (80*120 cm)	Mesures de l'emballage (cm)	POIDS BRUT	POIDS BASE/PIZZA	DIAMÈTRE /DIMENSIONS (cm)	POIDS MOULES	
20	1	6	6	36	34x34x24,5	4400 g e	202 g e	30	18 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

Poids palette : environ 185 kg (avec palette EPAL incluse)

Hauteur max palette : environ 170 cm (avec palette EPAL incluse)

Indications d'utilisation

MODE D'UTILISATION :

À consommer après cuisson.

CONSEILS UTILES POUR LA PRÉPARATION :

S'assurer que le four ne contient aucun résidu d'aliments avec gluten, afin d'éviter des contaminations éventuelles.

Faire chauffer le four à 250°C.

Ouvrir l'emballage et farcir selon les goûts.

Faire cuire pendant 5 minutes ou en fonction du type de cuisson désiré.

Mode de conservation

- Température

Conserver le produit au réfrigérateur à une température de +2°/+4°C.

- Terme Minimum de Conservation ou Date de péremption

60 jours à partir de la date de production, à une température de +2°C/+4°C.

À consommer avant : voir la date imprimée sur le conditionnement exprimée en jj/mm/aa.

Allergènes alimentaires

A - Céréales contenant du gluten et produits dérivés

X - **Œufs et produits à base d'œufs**

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

A - 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

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 : info@studiofoodconsulting.it ; tél. et fax 035/302156 www.studiofoodconsulting.it