



DIAL srl – QUELLI DELLA PIZZA -

SIÈGE STATUTAIRE: Via Scarlatti, 26

20124 Milano (MI)- Italie- I

Tel. 035 841 533 Fax 035 066 2233

richieste@quellidellapizza.it

TVA 06691630963

www.quellidellapizza.it

FICHE TECHNIQUE

COMMERCIAL PRODUCT NAME/ARTICLE Cod. EAN:  08056039880542 Code product: 240 SIZE/DIAMETER= 30 cm	
DISTRIBUTEURS ADRESSE Via Ninola, 8 · 24050 – Calcinatè (BG) <u>Site de production:</u> via A. Cerati 6, Parma	Dernière mise à jour 09/10/17

Dénomination de vente Dénomination commerciale	Base de pizza fraîche sans gluten et sans lactose. Produit pré-cuit.
Description	INTENDED USE: Gluten sensitive consumers (gluten < 20 ppm)   AIC7SBS IT-213-001
Description	Gluten sensitive consumers (gluten < 20 ppm) "spécifiquement formulé pour la maladie coeliaque"

INGRÉDIENTS:

Amidon de riz, amidon de maïs, d'eau de mer, eau, fécule de pomme de terre, farine de riz, huile de tournesol, d'huile d'olive extra vierge 100% d'huile d'olive, italienne, farine de légumineuses (pois), fibres végétales (pommes de terre, riz, psyllium, lin, citron, pois), sucre, farine de millet, farine d'huile de lin, sel, levure fraîche de bière, arômes naturels, épaississant: hydroxypropyl méthylcellulose, agents de levure: glucono-delta-lactone, bicarbonate de sodium.

Caractéristiques qualitatives:

Aspect et couleur: le produit a un look et une couleur typique de la pizza de base pré-cuite

DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

Déclarations nutritionnelles	100g
Énergie	1232,2 kJ/292 kcal
Matières grasses	5,4 g
Acides gras saturés	0,7 g
Glucides	59,1 g
Sucre	0,9 g
Fibre	3 g
Protéine	3,1 g
Sel	1,5 g

DÉCLARATIONS MICROBIOLOGIQUES

PARAMETER	VALUES UFC/GR
Ctb	2,5 E + 002
E.Coli	<10
Sulphite reducing clostridia	<10
Staphylococcus aureus	<10
Presumptive Bacillus cereus	<100
Mold	<100
Salmonella ssp	Absent in 25 gr
Listeria M.	Absent in 25 gr

CONDITIONNEMENT:

• Emballage:

- **Primaire:** Pan PET EVOH + PE EVOH in atmosphère modifiée
- **Secondaire:** boîte de 7 cad



DIAL srl – QUELLI DELLA PIZZA -

SIÈGE STATUTAIRE: Via Scarlatti, 26

20124 Milano (MI)- Italie- I

Tel. 035 841 533 Fax 035 066 2233

richieste@quellidellapizza.it

TVA 06691630963

www.quellidellapizza.it

FICHE TECHNIQUE

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)
7	1	6	8	48	325x325x225	1680 g e	240 g e	30

MODE D'EMPLOI: Cuisiner avant de manger

Les modes de consommation

Retirer la pizza, farcie comme vous le souhaitez et cuire au four préchauffé à 230° C pendant 5 minutes.

CONDITIONS DE CONSERVATION

-Température

-Date de durabilité minimale ou date limite de consommation;

À conserver au réfrigérateur (entre 0 e +4°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 (entre 0 e +4°C).

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

- A - Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
- A - Oeufs et produits à base d'œufs
- A - Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- A - 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
- A - 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

Déclaration d'OGM: tous les produits:

1. ne sont pas produites par les organismes génétiquement modifiés
2. n'ont pas été utilisés génétiquement modifiés au cours du processus de fabrication.
3. compte tenu de ce qui précède et de la composition, le produit n'est pas à l'étiquette OGM selon règlement CE 1829/2003 et 1830/2003.

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