



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

<p>NOM COMMERCIAL DU PRODUIT / DE L'ARTICLE: « PINSA ROMANA 30 x 25 »</p> <p>CODE EAN CARTON: 08056039880825 CODE EAN CONDITIONNEMENT: 8056039880832</p> <p>CODE DE L'ARTICLE: 326</p> <p>MESURES: 30 x 25 cm</p>	
<p>ADRESSE DU DISTRIBUTEUR: Via San Giuseppe 22/24, 24060 Montello (BG) Italia-I Produit et conditionné: Via della Magliana 884, 00148, ROMA - Italy - I</p>	<p>DATE DE LA DERNIÈRE MISE À JOUR DE LA FICHE: 20/12/2018</p>

INDICATIONS MINIMALES:

<p>Dénomination de vente</p>	<p>PRODUIT DE BOULANGERIE PRÉCUI Conditionné sous atmosphère protectrice.</p>																
<p>Description du produit</p>	<p>BASE POUR PIZZA À FARCIR Produit artisanal</p>																
<p>Caractéristiques organoleptiques:</p>																	
<p>Coloration</p>	<p>Typique du produit précuit, jaune ivoire ; après cuisson : dorée sur le bord</p>																
<p>Parfum et saveur :</p>	<p>Caractéristiques des bases pour pizza : légers lorsque le produit est froid ; après la cuisson : croquants et friables.</p>																
<p>Consistance :</p>	<p>Produit alvéolé et moelleux au toucher</p>																
<p>Liste des ingrédients :</p> <p>Farine de BLÉ tendre de type « 0 » à haute teneur en protéines, farine de riz, farine de SOJA, levain de BLÉ séché (farine de BLÉ, eau, levure), arômes, levure naturelle 5% (farine de BLÉ « 00 », eau, ferments lactiques), eau, sel, huile de graines de tournesol.</p> <p>GAZ de conditionnement : 70% CO₂, 30% N₂</p>																	
<p>Déclaration nutritionnelle</p>																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Valeurs nutritionnelles</th> <th>Pour 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Énergie</td> <td>833 kJ/ 199 kcal</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>1,6 g</td> </tr> <tr> <td> dont acides gras saturés</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>36 g</td> </tr> <tr> <td> dont sucres</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>9,5 g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>0,39 g</td> </tr> </tbody> </table>		Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g	Énergie	833 kJ/ 199 kcal	Matières grasses	1,6 g	dont acides gras saturés	0,3 g	Glucides	36 g	dont sucres	0,3 g	Protéines	9,5 g	Sel	0,39 g
Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g																
Énergie	833 kJ/ 199 kcal																
Matières grasses	1,6 g																
dont acides gras saturés	0,3 g																
Glucides	36 g																
dont sucres	0,3 g																
Protéines	9,5 g																
Sel	0,39 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

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.

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)
18	2 x 9	4	8	32	80X30X21	4640 g e	230 g e	30 x 25

Poids de la palette : environ 173 Kg (avec palette EPAL incluse)

Hauteur max de la palette : environ 185 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 ou Date de péremption

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