

**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 du produit / article: “BASE GRANI ANTICHI CON LIEVITO MADRE dm 30/31 atm” Cod. EAN – 14 (carton): 08056039880788 Cod EAN-13 (confection): 8056039880795 COD. produit: 505 Diamètre: 30/31 cm	
ADRESSE DU DISTRIBUTEUR: Via San Giuseppe 22/24, 24060 Montello (BG) Italia-I Produit et conditionné: Via delle Comunicazioni 24-72017 Ostuni (BR)	Dernière mise à jour 28/05/19

Indicazioni minime

Dénomination de vente	Produit de boulangerie avec apprêt long
Dénomination commerciale	Base de Pizza 230 gr - précuite
Description	Le fond de pizza avec “blés anciens” se caractérise par l'emploi de farine de type 1, qui, à la différence de la farine conventionnelle, s'obtient par un broyage complet du grain de blé. En combinaison avec la farine de type 1, la pâte se compose également de farines de blés anciens. Parmi les blés anciens utilisés pour le fond de pizza sont employées la semoule remoulue de blé dur “Senatore Cappelli”.

Ingrédients:

Farine de **BLÈ** tendre type <<1>> (29%), eau, levain (40%) (farine de **BLÈ** tendre type <<1>>, eau), farine de **BLÈ** tendre type <<0>> (12%), farine de **BLÉ** dur Senatore Cappelli (7%), eau de mer purifiée (5%), Farine de **SEIGLE** (4%), graines de tournesol, graines de lin, gritz de **SOJA**, farine de flocons d'**AVOINE** (2%), farine d'écorce d'**ORGE** (2%), graines de **SÈSAME**, sel, émulsifiant: lécithine de **SOJA**, malt d'**ORGE** grillé (0,5%), dextrose, huile d'olive vierge extra, conservateurs: propionate de calcium, acide sorbique; arôme naturel huile d'olive.

Peut contenir des traces de **LAIT**.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyens pour 100 g de produit	
Énergie	1109 kJ - 263 kcal
Graisses	4,0 g
Dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	42 g
Dont sucres	1,2 g
Fibres alimentaires	5,2 g
Protéines	12 g
Sel	1,0 g

Conditionnement

Film plastique transparent typologie flow pack. Étiquette blanche avec logo et mentions.



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

n. pièces pour cartons	n. pièces pour confection	n. cartons pour couches	tot couches	Tot. cartons pour palet (80*120 cm)	DIMENSIONS D'EMBALLAGE (cm)	Poids brut	POIDS BASE/PIZZA	Diamètre (cm)
24	3	8	8	64	40x30x21 (h)	6200g e	230g e	30/31

Poids de la palette: 396 kg environ (y ne compris pas les palettes EPAL)

Hauteur maximale de la palette: 183 cm environ (y compris les palettes EPAL)

MODE D'EMPLOI

Four à usage domestique avec ventilation: Réchauffer le four à 250°C – Garnir avec purée de tomate et mozzarella ou autres ingrédients – Enfournier la pizza sur une plaque de cuisson placé dans la partie inférieure du four pour 7 - 8 minutes. L'usage du four à micro-ondes n'est pas recommandé.

Four professionnel à pizza ou avec pierres réfractaires: Réchauffer le four à 350 °C pour ce qui concerne la partie supérieure et 300°C pour la partie inférieure - Garnir avec purée de tomate et mozzarella ou autres ingrédients – Enfournier jusqu'à ce que la croûte de la pizza devient savoureuse et dorée.

CONDITIONS DE CONSERVATION

-Température

Conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 0° et +8 °C. Ne pas percer le conditionnement.

Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 24 heures.

- date de durabilité minimale ou date limite de consommation;

60 jours à partir de la date de production à une température de +8 °C.

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

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

X - Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales

A - Oeufs et produits à base d'œufs

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

X - 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

X - 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

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.r.l.
 contacts: info@studiofoodconsulting.it tel e fax 035/302156 www.studiofoodconsulting.it