



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: « BASE INTEGRALE PRIMITIVA CON LIEVITO MADRE DM 30/31 »</p> <p>CODE EAN CARTON: 08056039880764 CODE EAN CONDITIONNEMENT: 8056039880771</p> <p>CODE DE L'ARTICLE: 500</p> <p>DIAMÈTRE: 30/31 cm</p>	
<p>ADRESSE DU DISTRIBUTEUR: Via San Giuseppe 22/24, 24060 Montello (BG) Italia-I</p> <p>Produit et conditionné: Via delle Comunicazioni 24- 72017 Ostuni (BR)</p>	<p>DATE DE LA DERNIÈRE MISE À JOUR DE LA FICHE: 28/05/19</p>

INDICATIONS MINIMALES:

<p>Dénomination de vente</p>	<p>Produit de boulangerie - avec apprêt long Base pour pizza précuite. Conditionné sous atmosphère protectrice.</p>
<p>Description du produit</p>	<p>Base pour pizza précuite à la farine complète. La pâte est préparée avec une grande quantité d'eau et 50% de levain afin de rendre le produit léger, croquant et hautement digestible. La farine complète utilisée est du type non reconstitué et conserve donc toutes les parties du son et du germe de blé.</p>

Liste des ingrédients

Farine de **BLÉ** tendre type « 1 », levain (40%) (farine de **BLÉ** tendre type « 1 », eau), eau, farine complète de **BLÉ** tendre (23 %), eau de mer purifiée (5 %), sel iodé, huile d'olive vierge extra, conservateurs : propionate de calcium ; acide sorbique, arôme naturel.

Peut contenir des traces de **SOJA, GRAINES DE SESAME, LAIT.**

Déclaration nutritionnelle:

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g
Énergie	1049 kJ -248 kcal
Matières grasses	3,3 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	41 g
dont sucres	1,4 g
Fibres alimentaires	5,4 g
Protéines	11 g
Sel	1,8 g

Description du conditionnement

EMBALLAGE PRIMAIRE: Film plastique transparent typologie flow pack.

EMBALLAGE SECONDAIRE: boîte en carton ondulé



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

Nb. pièces par carton	Nb. pièces par conditionn.	Nb. cartons par couche	Total des couches	Total cartons par palette (80x120 cm)	Mesures emballage (cm)	Poids brut du carton (g)	Poids base pizza (g)	Mesures base pizza (cm)
24	3	8	8	64	40x30x21(h)	6200 g €	230 g €	30/31

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

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

Indications d'utilisation:

MODES D'UTILISATION :

A consommer après cuisson.

CONSEILS UTILES POUR LA PRÉPARATION :

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.

Mode 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.

- Terme Minimum de Conservation

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.

Allergènes alimentaires

X - Céréales contenant du gluten et des produits dérivés

A - 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

A - 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

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'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: Mél : info@studiofoodconsulting.it; N° de tél: 035/302156; site Web: www.studiofoodconsulting.it.