



FICHE TECHNIQUE

Révision n° 00
Date de révision 21/10/2019

DISTRIBUTEUR	<p>DIAL S.r.l. – Quelli della pizza Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) N° TVA : 06691630963 N° de tél : 035 841 533 - Fax 035 066 2233 www.quellidellapizza.it amministrazione@quellidellapizza.it</p>	
LIEU DE PRODUCTION	Produit et conditionné : Via delle Comunicazioni 24 – 72017 – Ostuni(BR)- ITALY	
NOM COMMERCIAL DU PRODUIT	BASE PIZZA FOUGASSE « LA TEGLIA » AU LEVAIN 30x40 MAP	
DÉNOMINATION DE VENTE	PRODUIT DE BOULANGERIE PRÉCUI EN MAP	
DESCRIPTION DU PRODUIT	<p>Base de fougasse précuite. La pâte est préparée avec 40 % de levain naturel et de grandes quantités d'eau, afin de rendre la fougasse légère, croquante et hautement digestible.</p> <p>La pâte est enrichie de semoule de blé dur remoulue et d'eau de mer épurée, pour un goût unique. Prête à être farcie avec des fromages, des légumes, des charcuteries et d'autres ingrédients.</p> <p>Dimensions : 40 x 30 x 3 cm</p>	
IMAGE DU PRODUIT		
CODE EAN	<p>Code interne étiquette : 18 CODE EAN CARTON : 08056039881525 CODE EAN CONDITIONNEMENT : 8056039881532</p>	
POIDS NET	600 g e	
DATE DE PÉREMPTION	À CONSOMMER AVANT LE : 60 jours à compter de la date de production, à 0 °C/ +4 °C	
CONDITIONS DE CONSERVATION	<p>Conserver au réfrigérateur à une température de 0 °C/+4 °C</p> <p>Une fois que le conditionnement est ouvert, conserver au réfrigérateur (0 °C/+ 4 °C) et consommer dans les 24 heures.</p>	
INDICATIONS D'UTILISATION	<p>Faire chauffer le four à 250 °C - Assaisonner avec de la tomate, de la mozzarella et d'autres ingrédients - Placer dans le four, directement sur la plaque, pendant 4-5 minutes, sous réserve des performances du four.</p> <p>Pour la cuisson, il est déconseillé d'employer un four à micro-ondes.</p>	
ALLERGÈNES	<p>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</p> <p>Le produit peut contenir du LAIT, SOJA, GRAINES DE SÉSAME.</p>	
PROPRIÉTÉS CHIMIQUES - PHYSIQUES	<p>Activité de l'eau :</p> <p>pH :</p>	<p>0,88 - 0,95</p> <p>4,8 - 5,5</p>



FICHE TECHNIQUE

Révision n° 00
Date de révision 21/10/2019

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES	CBT :		<=100 000 ufc/g <=100 000 ufc/g absente absente
	Décompte des lactobacilles :		
	Listériose :		
		Salmonelle spp :	
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	COULEUR	Typique du produit précuit	
	CONSISTANCE	Typique de la base pour pizza : légère lorsqu'elle est froide ; après cuisson : croquante et friable.	
	GOÛT	Produit alvéolé et moelleux au toucher.	
INGRÉDIENTS	<p><u>Ingrédients</u> : Farine de BLÉ tendre type « 0 », eau, levain (40 %) (farine de BLÉ tendre type « 0 », eau), semoule remoulée de BLÉ dur (18 %), eau de mer microfiltrée (5 %), levure, agents de conservation : propoanoate de calcium, acide sorbique ; arôme naturel d'huile d'olive</p> <p><u>Conditionné sous atmosphère protectrice.</u></p>		
VALEURS NUTRITIONNELLES	Valeurs nutritionnelles		pour 100 g
	Énergie		1 028/243 kJ / kcal
	Graisses		2,6 g
	dont acides gras saturés		0,4 g
	Glucides		44 g
	dont sucres		0,3 g
	Fibres alimentaires		0,5 g
	Protéines		11 g
Sel		1,6 g	
CONDITIONNEMENT	CONDITIONNEMENT PRIMAIRE		
	Emballage de type « flow pack » de 3 pièces, en matière plastique transparente, avec étiquette.		
	CONDITIONNEMENT SECONDAIRE		
	Boîte en carton ondulé couleur kraft dim. : 60x40x19 mm		
PALETTISATION	PIÈCES PAR CARTON	PIÈCES PAR CONDITIONNEMENT	
	10	1	
	CARTONS PAR COUCHE	COUCHES TOTALES	CARTONS PAR PALETTE (80 X 120 cm)
	4	9	36
	MESURES CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT CARTON	MESURES
	60 x 40 x 19 cm	6 400 g	30x40 cm

L'entreprise responsable de la gestion et de la sécurité des aliments est la suivante :
 FOOD CONSULTING S.r.l. Coordonnées : info@studiofoodconsulting.it tél : 035/302156 www.studiofoodconsulting.it