



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 « LA RUSTICA » AU LEVAIN DIAM. 30/31 MAP	
DÉNOMINATION DE VENTE	PRODUIT DE BOULANGERIE PRÉCUIT EN MAP	
DESCRIPTION DU PRODUIT	<p>Base pour pizza précuite. La pâte est préparée avec 50 % de levain naturel et de grandes quantités d'eau, afin de rendre la pizza légère, croquante et hautement digestible.</p> <p>La pâte est enrichie à l'eau de mer épurée, pour un goût unique. De plus, elle contient un mélange de céréales et de farines complètes qui enrichissent ultérieurement son goût. Prête à être farcie avec du coulis de tomate, de la mozzarella et d'autres ingrédients.</p>	
IMAGE DU PRODUIT		
CODE EAN	<p>Code interne étiquette : 501 COD. EAN CARTONE / CODE EAN CARTON : 08056039881587 COD. EAN CONFEZIONE / CODE EAN CONDITIONNEMENT : 8056039881594</p>	
POIDS NET	690 g e	3 x 230 g
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 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>Four domestique non ventilé : faire chauffer le four à 250 °C - Assaisonner avec du coulis de tomate, de la mozzarella et d'autres ingrédients, selon les goûts - Placer dans le four, directement sur la plaque positionnée dans le bas, pendant 7-8 minutes, sous réserve des performances du four. Pour la cuisson, il est déconseillé d'employer un four à micro-ondes.</p> <p>Four professionnel avec pierre réfractaire ou four statique pour pizza : faire chauffer le four en amenant les températures de la voûte à 350 °C et de la sole à 300 °C - Assaisonner avec du coulis de tomate, de la mozzarella et d'autres ingrédients, selon les goûts - placer dans le four et, après quelques minutes, vérifier la cuisson du produit afin que la partie en contact avec la pierre et le bord prennent une coloration dorée uniforme.</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	Activité de l'eau :	0,90 - 0,96
	pH :	5,2 - 5,6



FICHE TECHNIQUE

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

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES	CBT :		<=100 000 ufc/g
	Décompte des lactobacilles :		<= 100 000 ufc/g
	Levures :		<= 1 000 ufc/g
	Moisissures :		<= 1 000 ufc/g
	Listériose :		absente
	Salmonelle spp :		absente
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), graines de tournesol, graines de lin, farine de SEIGLE (3,5 %), farines maltées 3 % (ORGE, BLÉ tendre), huile d'olive vierge extra, farine complète d'AVOINE (2 %), farine complète d'ORGE (2 %), graines de SÉSAME, sel marin iodé, gritz de SOJA, germes de BLÉ tendre (0,5 %), semoule de BLÉ dur (0,5 %), 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		1 095 / 259 kJ / kcal
	Graisses		3,5 g
	dont acides gras saturés		0,5 g
	Glucides		43 g
	dont sucres		1,3 g
	Fibres alimentaires		4,9 g
	Protéines		11,5 g
Sel		1,0 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. 39x39x20		
PALLETISATION	PIÈCES PAR CARTON	PIÈCES PAR CONDITIONNEMENT	
	24	3	
	CARTONS PAR COUCHE	COUCHES TOTALES	CARTONS PAR PALETTE (80 X 120 cm)
	6	8	48
	MESURES CONDITIONNEMENT	POIDS BRUT CARTON	MESURES
	39 x 39 x 20 cm	4 100 g	30/31 cm
L'entreprise responsable de la gestion et de la sécurité des aliments est la suivante : FOOD CONSULTING S.r.l. Contatti / Coordonnées : info@studiofoodconsulting.it tél : 035/302156 www.studiofoodconsulting.it			