



FICHA DE DATOS

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	07/02/2020
DISTRIBUIDOR	DIAL srl - Quelli della pizza Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Teléfono +39 035 841 533 - Fax +39 035 066 2233 www.quellidellapizza.es · info@quellidellapizza.es VAT NUMBER IT06691630963
LUGAR DE PRODUCCIÓN	Fabricado y envasado en Via della Magliana, 884, CAP 00148 ROMA - Italia - I
NOMBRE COMERCIAL	Base Pinsa Romana Tonda (30cm)
DESCRIPCION DE VENTAS	PRODUCTO DE PANADERÍA PRECOCINADO ENVASADO EN MAP
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>La Pinsa Romana se caracteriza por ser crujiente por fuera y blanda por dentro. La alta hidratación confiere al producto unas características únicas como la gran cantidad de alvéolos, ligereza y friabilidad.</p> <p>Posibilidad de cocinarla también en un horno normal ventilado.</p>
IMAGEN DEL PRODUCTO	

DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy
Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963



CÓDIGO DE ETIQUETA INTERNA	330
CÓDIGO EAN CAJA	08056039881082
PAQUETE CÓDIGO EAN	8056039881099
PESO NETO	460 g e (2 x 230 g)
DIÁMETRO O DIMENSIÓN	30 cm
DURACION	MEJOR ANTES: 60 días desde la fecha de producción almacenada a 0 ° C / + 4 ° C
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en el frigorífico entre 0 ° C / + 4 ° C Una vez abierto, conservar refrigerado (0 ° C / + 4 ° C) y consumir dentro de 2/3 días.
EMBALAJE	Cada caja contiene 14 sobres con 2 bases de pizza cada uno. 28 bases de pizza por caja.
INSTRUCCIONES DE USO	<p>COCINA EN HORNO VENTILADO:</p> <p>Precalentar el horno a 250 ° C. Sazonar como quieras. Cocine por 5/6 minutos directamente sobre la rejilla del horno. No cocine en una bandeja.</p> <p>COCINA EN HORNO REFRACTARIO (sugerido):</p> <p>Precalentar el horno a 350 ° C. Sazonar como quieras. Cocine por 3/4 minutos. No cocine en una bandeja.</p>
ALÉRGENOS	Cereales que contienen gluten y productos derivados Soja y productos a base de soja

DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy

Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963



PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Típico del producto precocinado
CONSISTENCIA	Propia de las bases de pizza: blanda antes de la cocción y crujiente y friable una vez cocinada.
GUSTO	Producto esponjoso y blando al tacto.
INGREDIENTES	Harina de trigo blando tipo "0", harina de arroz, harina de SOJA , agua, levadura al 5% (harina de TRIGO " 00 ", agua, fermentos), sal, aceite de girasol, masa agria seca (TRIGO harina, agua, levadura), conservante: ácido sórbico, aromatizantes.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores promedio por 100 g de producto

Energía	833 / 199 kJ / kcal
Grasas totales	1,6 g
de las cuales Ácidos grasos saturados	0,3 g
Hidratos de carbono	36 g
de los cuales Azúcares	0,3 g
Proteínas	9,5 g
Sal	0,39 g

DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy

Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963



PALETIZANDO

PIEZAS POR CAJA	PIEZAS POR PAQUETE	CARTONES POR CAPA
28	2	4
TOTAL CAPAS	TAMAÑO DEL CARTÓN	PESO BRUTO DEL CARTÓN
8	60 cm x 30 cm x 21 cm (h)	6940 g
CARTONES PARA PALETAS (EPAL 80 X 120 cm)	ALTURA DE PALETA*	PESO DE PALETA*
32	183 cm	33 kg

* valor aproximado

La empresa encargada de la gestión y seguridad de los alimentos es:

FOOD CONSULTING S.r.l.
Teléfono: +39 035 302156
www.studiofoodconsulting.it · info@studiofoodconsulting.it

DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy
Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963