



# FICHA DE DATOS

<b>ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN</b>	15/04/2021
<b>DISTRIBUIDOR</b>	<b>DIAL srl - Quelli della pizza</b> Via Domenico Scarlatti 26 - 20124 MILANO (MI) Teléfono +39 035 841 533 - Fax +39 035 066 2233 www.quellidellapizza.es · info@quellidellapizza.es VAT NUMBER IT06691630963
<b>LUGAR DE PRODUCCIÓN</b>	Fabricado y envasado en Via della Magliana, 884, CAP 00148 ROMA - Italia - I
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	Base Pizza "La Leggera" (30x40 cm)
<b>DESCRIPCION DE VENTAS</b>	PRODUCTO DE PANADERÍA PRECOCINADO ENVASADO EN MAP
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<p>La pizza que “cruje” al comerla.</p> <p>La esmerada selección de harinas italianas de alta calidad y la elaboración totalmente manual que sigue un método secreto único en su género, dan origen a la base de pizza “crujiente” que, una vez cocinada, resulta friable y suave, siendo, sin duda alguna, la más ligera de su categoría.</p> <p>Posibilidad de cocinarla también en un horno normal ventilado.</p>
<b>IMAGEN DEL PRODUCTO</b>	

---

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

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices: Via Alcide de Gasperi 29 - 24048 TREVIOLO (BG) Italy  
Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963



<b>CÓDIGO DE ETIQUETA INTERNA</b>	427
<b>CÓDIGO EAN CAJA</b>	08056039882003
<b>PAQUETE CÓDIGO EAN</b>	8056039882010
<b>PESO NETO</b>	450 g e (1 x 450 g)
<b>DIÁMETRO O DIMENSIÓN</b>	30x40 cm
<b>DURACION</b>	MEJOR ANTES: 60 días desde la fecha de producción almacenada a 0 ° C / + 4 ° C
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	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.
<b>EMBALAJE</b>	Cada caja contiene 20 sobres con 1 bases de pizza cada uno. 20 bases de pizza por caja.
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<b>COCINA EN HORNO VENTILADO:</b> 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. <b>COCINA EN HORNO REFRACTARIO (sugerido):</b> Precalentar el horno a 350 ° C. Sazonar como quieras. Cocine por 3/4 minutos. No cocine en una bandeja.
<b>ALÉRGENOS</b>	Contiene: Cereales que contienen gluten. Puede contener trazas de: soja, leche, huevos, sésamo y productos a base de sésamo.

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

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices: Via Alcide de Gasperi 29 - 24048 TREVIOLO (BG) Italy  
Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963



## PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

<b>COLOR</b>	Típico del producto precocinado
<b>CONSISTENCIA</b>	Propia de las bases de pizza: blanda antes de la cocción y crujiente y friable una vez cocinada.
<b>GUSTO</b>	Producto esponjoso y blando al tacto.
<b>INGREDIENTES</b>	harina de TRIGO blando tipo 00, agua, levadura natural seca con germen de TRIGO (2%) (harina seca de TRIGO blando, masa madre seca de germen de TRIGO 10%, gluten vital de TRIGO, levadura de cerveza seca, enzimas), agua de mar microfiltrada (1,6%), aceite de oliva virgen extra, sal, conservante: sorbato di potasio.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### Valores promedio por 100 g de producto

<b>Energía</b>	866 / 204 kJ / kcal
<b>Grasas totales</b>	1,6 g
<b>de las cuales Ácidos grasos saturados</b>	0,2 g
<b>Hidratos de carbono</b>	39 g
<b>de los cuales Azúcares</b>	0,5 g
<b>Fibras</b>	1,2 g
<b>Proteínas</b>	7,6 g
<b>Sal</b>	2,1 g

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

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices: Via Alcide de Gasperi 29 - 24048 TREVIOLO (BG) Italy  
Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963



## PALETIZANDO

<b>PIEZAS POR CAJA</b>	<b>PIEZAS POR PAQUETE</b>	<b>CARTONES POR CAPA</b>
20	1	4
<b>TOTAL CAPAS</b>	<b>TAMAÑO DEL CARTÓN</b>	<b>PESO BRUTO DEL CARTÓN</b>
6	60 cm x 40 cm x 25 cm (h)	9500 g
<b>CARTONES PARA PALETAS (EPAL 80 X 120 cm)</b>	<b>ALTURA DE PALETA*</b>	<b>PESO DE PALETA*</b>
24	165 cm	253 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](http://www.studiofoodconsulting.it) · [info@studiofoodconsulting.it](mailto:info@studiofoodconsulting.it)

---

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

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices: Via Alcide de Gasperi 29 - 24048 TREVIOLO (BG) Italy  
Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · [info@quellidellapizza.it](mailto:info@quellidellapizza.it) · [www.quellidellapizza.it](http://www.quellidellapizza.it) · VAT N. IT06691630963