

FICHA DE DATOS

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN

23/06/2023

DISTRIBUIDOR

DIAL srl - Quelli della pizza

Via Domenico Scarlatti 26 - 20124 MILANO (MI) Teléfono +39 035 841 533 - Fax +39 035 066 2233 www.quellidellapizza.es · info@quellidellapizza.es

VAT NÜMBER IT06691630963

NOMBRE COMERCIAL

Base Pizza/Focaccia "La Teglia" (30x40 cm)

DESCRIPCION DE VENTAS

PRODUCTO DE HORNO DE LARGA FERMENTACIÓN NATURAL. Base

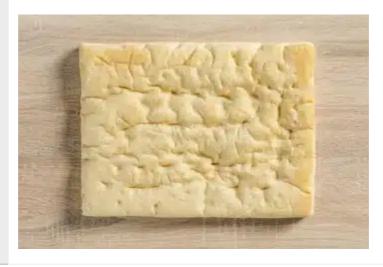
precocinada para pizza. Envasada en atmósfera protectora.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Base Focaccia $30 \times 40 \text{ cm}$ es crujiente por fuera y suave por dentro. Gracias a su elevada hidratación, se consigue una masa

muy aireada y de una extrema ligereza.

IMAGEN DEL PRODUCTO





CÓDIGO DE ETIQUETA INTERNA	44
CÓDIGO EAN CAJA	08056039883031
PAQUETE CÓDIGO EAN	8056039883048
PESO NETO	590 g ← (1 x 590)
DIÁMETRO O DIMENSIÓN	30x40 cm (± 5%)
SHELF LIFE	MEJOR ANTES: 60 días desde la fecha de producción
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en frigorífico a $+0^{\circ}/+4^{\circ}$ C. No perforar el envase. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir a corto plazo.
EMBALAJE	Cada caja contiene 14 sobres con 1 bases de pizza cada uno. 14 bases de pizza por caja.
INSTRUCCIONES DE USO	COCCIÓN DEL HORNO VENTILADO (sugerido):
	Precalentar el horno a 250 ° C. Sazonar como quieras. Cocine 5/6 minutos directamente sobre la parrilla del horno. No cocine en una bandeja.
	COCINAR EN EL HORNO REFRACTARIO:
	Precalentar el horno a 350 ° C. Sazonar como quieras. Cocine por 3/4 minutos. Cocinar en una bandeja.
Etiquetas y embalaje	<u>Descargar</u>
ALÉRGENOS	Cereales que contienen gluten y productos derivados. Puede contener trazas de: frutos de cáscara, soja, mostaza, semillas de sésamo, leche, huevos.



PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Típico del producto precocinado
CONSISTENCIA	Producto esponjoso y blando al tacto.
GUSTO	Propia de las bases de pizza: blanda antes de la cocción y crujiente y friable una vez cocinada.
INGREDIENTES	Harina de TRIGO blando tipo «0», agua, levadura natural deshidratada de TRIGO blando (3%), sal, aceite de oliva virgen extra (0,6%), levadura de cerveza, extracto de malta (CEBADA, maíz), sémola remolida de TRIGO duro, conservante: ácido sórbico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores promedio por 100 g de producto			
Valor energético	1048 kJ / 243 kcal		
Grasas	1,5 g		
de las cuales Ácidos grasos saturados	0,3 g		
Hidratos de carbono	48 g		
de los cuales Azúcares	0,3 g		
Fibra alimentaria	1,0 g		
Proteínas	9,5 g		
Sal	1,9 g		



PALETIZACIÓN EPAL (80x120 cm)				
BASES POR CAJA	BASES POR PAQUETE	CARTONES POR CAPA		
14	1	4		
TOTAL CAPAS	TAMAÑO DEL CARTÓN	PESO BRUTO DEL CARTÓN		
6	60 cm x 40 cm x 30 cm (h)	8760 g		
CARTONES PARA PALETAS	ALTURA DE PALETA*	PESO DE PALETA*		
24	195 cm	236 kg		

^{*} valor aproximado



Instrucciones de eliminación

Escanear el código QR para ver las instrucciones de eliminación



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