



## FICHA DE DATOS

|                                 |                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN</b>     | 23/06/2023                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>DISTRIBUIDOR</b>             | <b>DIAL srl - Quelli della pizza</b><br>Via Domenico Scarlatti 26 - 20124 MILANO (MI)<br>Teléfono +39 035 841 533 - Fax +39 035 066 2233<br>www.quellidellapizza.es · info@quellidellapizza.es<br>VAT NUMBER IT06691630963 |
| <b>NOMBRE COMERCIAL</b>         | Base Pizza/Focaccia “La Teglia” (30x40 cm)                                                                                                                                                                                 |
| <b>DESCRIPCION DE VENTAS</b>    | PRODUCTO DE HORNO DE LARGA FERMENTACIÓN NATURAL. Base precocinada para pizza. Envasada en atmósfera protectora.                                                                                                            |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> | La Base Focaccia 30 x 40 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.                                                       |
| <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 TREVILOLO (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>    | 44                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>CÓDIGO EAN CAJA</b>               | 08056039883031                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>PAQUETE CÓDIGO EAN</b>            | 8056039883048                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>PESO NETO</b>                     | 590 g $\text{e}$ (1 x 590)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>DIÁMETRO O DIMENSIÓN</b>          | 30x40 cm ( $\pm$ 5%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>SHELF LIFE</b>                    | MEJOR ANTES: 60 días desde la fecha de producción                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b> | Conservar en frigorífico a +0°/+4°C.<br>No perforar el envase. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir a corto plazo.                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>EMBALAJE</b>                      | Cada caja contiene 14 sobres con 1 bases de pizza cada uno. 14 bases de pizza por caja.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>INSTRUCCIONES DE USO</b>          | <b>COCCIÓN DEL HORNO VENTILADO (sugerido):</b><br><br>Precalentar el horno a 250 ° C. Sazonar como quieras. Cocine 5/6 minutos directamente sobre la parrilla del horno. No cocine en una bandeja.<br><br><b>COCINAR EN EL HORNO REFRACTARIO:</b><br><br>Precalentar el horno a 350 ° C. Sazonar como quieras. Cocine por 3/4 minutos. Cocinar en una bandeja. |
| <b>Etiquetas y embalaje</b>          | <a href="#">Descargar</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>ALÉRGENOS</b>                     | <b>Cereales</b> que contienen <b>gluten</b> y productos derivados. Puede contener trazas de: <b>frutos de cáscara, soja, mostaza, semillas de sésamo, leche, huevos.</b>                                                                                                                                                                                       |



## PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>COLOR</b>        | Típico del producto precocinado                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>CONSISTENCIA</b> | Producto esponjoso y blando al tacto.                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>GUSTO</b>        | Propia de las bases de pizza: blanda antes de la cocción y crujiente y friable una vez cocinada.                                                                                                                                                       |
| <b>INGREDIENTES</b> | 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

|                                              |                    |
|----------------------------------------------|--------------------|
| <b>Valor energético</b>                      | 1048 kJ / 243 kcal |
| <b>Grasas</b>                                | 1,5 g              |
| <b>de las cuales Ácidos grasos saturados</b> | 0,3 g              |
| <b>Hidratos de carbono</b>                   | 48 g               |
| <b>de los cuales Azúcares</b>                | 0,3 g              |
| <b>Fibra alimentaria</b>                     | 1,0 g              |
| <b>Proteínas</b>                             | 9,5 g              |
| <b>Sal</b>                                   | 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

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

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices: Via Alcide de Gasperi 29 - 24048 TREVILOLO (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



## 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](http://www.studiofoodconsulting.it) · [info@studiofoodconsulting.it](mailto:info@studiofoodconsulting.it)