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 NUMBER IT06691630963
NOMBRE COMERCIAL	Base Pizza Famiglia (48 cm)
DESCRIPCION DE VENTAS	PRODUCTO DE HORNO DE LARGA FERMENTACIÓN NATURAL. Base precocinada para pizza. Envasada en atmósfera protectora.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Descubre nuestra Base Para Pizza Familia, ¡un verdadero gigante del sabor! Con un diámetro de 48 cm, esta pizza artesanal es perfecta para las noches en compañía. Preparada con una masa de larga fermentación y extendida a mano, nuestra Base Para Pizza Familia ofrece una crujiente exterior y una suavidad interior incomparables. Cada pizza es una invitación a compartir momentos especiales, con rellenos mixtos que satisfacen todos los gustos.
IMAGEN DEL PRODUCTO	

CÓDIGO DE ETIQUETA INTERNA	49
CÓDIGO EAN CAJA	08056039880078
PAQUETE CÓDIGO EAN	8056039880719
PESO NETO	3250 g ℮ (5 x 650)
DIÁMETRO O DIMENSIÓN	48 cm (± 5%)
DURACION	MEJOR ANTES: 60 días desde la fecha de producción
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en el frigorífico entre 0°C / +4°C. No perforar el envase. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir a corto plazo.
EMBALAJE	Cada caja contiene 3 sobres con 5 bases de pizza cada uno. 15 bases de pizza por caja.
INSTRUCCIONES DE USO	**COCINA EN HORNO VENTILADO:** 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. **COCINA EN HORNO REFRACTARIO (sugerido):** Precalentar el horno a 350 ° C. Sazonar como quieras. Cocine por 3/4 minutos. No cocine en una bandeja.
Etiquetas y embalaje	Descargar
ALÉRGENOS	**Cereales** que contienen **gluten** y productos derivados. **Soja** y productos a base de soja. Puede contener: **mostaza**.

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", harina de SOJA (NO GMO), sémola remolturada de TRIGO duro**,** agua, harina de arroz, levadura madre al 5% (harina de TRIGO'' 00 '', agua, fermentos), sal , aceite de girasol, masa ácida (harina de TRIGO, agua, levadura), conservante: ácido sórbico, sabores naturales.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Valores promedio por 100 g de producto

Valor energético	983 kJ / 235 kcal
Grasas	1,8 g
de las cuales Ácidos grasos saturados	0,3 g
Hidratos de carbono	45 g
de los cuales Azúcares	2,9 g
Proteínas	9,8 g
Sal	0,42 g



PALETIZANDO		
BASES POR CAJA	**BASES POR PAQUETE**	**CARTONES POR CAPA**
15	5	2
TOTAL CAPAS	**TAMAÑO DEL CARTÓN**	**PESO BRUTO DEL CARTÓN**
10	50 cm x 50 cm x 16 cm (h)	10250 g
CARTONES PARA PALETAS (EPAL 80 X 120 cm)	**ALTURA DE PALETA***	**PESO DE PALETA***
20	175 cm	230 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 TREVIOLO (BG) Italy

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



PALETIZANDO		
BASES POR CAJA	**BASES POR PAQUETE**	**CARTONES POR CAPA**
15	5	2
TOTAL CAPAS	**TAMAÑO DEL CARTÓN**	**PESO BRUTO DEL CARTÓN**
20	50 cm x 50 cm x 16 cm (h)	10250 g
CARTONES PARA PALETAS (GMA 40 X 48 in)	**ALTURA DE PALETA***	**PESO DE PALETA***
40	335 cm	435 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 TREVIOLO (BG) Italy

Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · 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 · info@studiofoodconsulting.it