



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 Pinsa (30 cm)
DESCRIPCION DE VENTAS	PRODUCTO DE HORNO DE LARGA FERMENTACIÓN NATURAL. Base precocinada para pizza. Envasada en atmósfera protectora.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La Pinsa 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. Posibilidad de cocinarla también en un horno normal ventilado.
IMAGEN DEL PRODUCTO	

.....
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



CÓDIGO DE ETIQUETA INTERNA	507
CÓDIGO EAN CAJA	08056039882539
PAQUETE CÓDIGO EAN	8056039882522
PESO NETO	480 g e (2 x 240)
DIÁMETRO O DIMENSIÓN	30 cm (± 5%)
SHELF LIFE	MEJOR ANTES: 60 días desde la fecha de producción
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en frigorífico a +4°/+6°C. No perforar el envase. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir a corto plazo.
EMBALAJE	Cada caja contiene 12 sobres con 2 bases de pizza cada uno. 24 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	Contiene gluten, soja y centeno . Los ingredientes destacados pueden provocar alergias o intolerancias. 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, levadura natural 28,6% (harina de TRIGO, agua, levadura), aceite de semillas de girasol, agua, harina de arroz, harina de SOJA, sal, semiacabado para pan (levadura natural de TRIGO en polvo, harina de TRIGO blando tipo 0, levadura en polvo, masa madre de CENTENO seca), levadura, conservantes: propionato de calcio, sorbato de potasio; harina de TRIGO malteada.
---------------------	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores promedio por 100 g de producto

Valor energético	1162 kJ / 275 kcal
Grasas	3,3 g
de las cuales Ácidos grasos saturados	0,3 g
Hidratos de carbono	50,9 g
de los cuales Azúcares	1,9 g
Fibra alimentaria	2,2 g
Proteínas	9,2 g
Sal	1,55 g



PALETIZACIÓN EPAL (80x120 cm)

BASES POR CAJA	BASES POR PAQUETE	CARTONES POR CAPA
24	2	4
TOTAL CAPAS	TAMAÑO DEL CARTÓN	PESO BRUTO DEL CARTÓN
9	60 cm x 36 cm x 20.5 cm (h)	6260 g
CARTONES PARA PALETAS	ALTURA DE PALETA*	PESO DE PALETA*
36	199.5 cm	251 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