



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 Senza Glutine con Acqua di Mare (30cm)
DESCRIPCION DE VENTAS	BASE PARA PIZZA PRECOCIDA SIN GLUTEN CON AGUA DE MAR. Envasada en atmósfera protectora.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Nuestra base de pizza sin gluten es crujiente, suave y con una textura similar a la de una pizza tradicional. Es perfecta para quienes buscan calidad y sabor auténtico, sin comprometer la ligereza y la digestibilidad. Gracias al uso de agua de mar ultramicrofiltrada, rica en minerales preciosos, la masa se enriquece con sabores naturales que realzan cada bocado. Una base versátil, ideal para crear tu pizza favorita, manteniendo siempre la más alta calidad.
IMAGEN DEL PRODUCTO	



CÓDIGO DE ETIQUETA INTERNA	615
CÓDIGO EAN CAJA	08056039883246
PAQUETE CÓDIGO EAN	8056039883253
PESO NETO	300 g (1 x 300)
DIÁMETRO O DIMENSIÓN	30 cm (± 5%)
SHELF LIFE	FECHA DE CADUCIDAD: 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 10 sobres con 1 bases de pizza cada uno. 10 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	Puede contener trazas de HUEVOS, MOSTAZA y SOJA.



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	Mezcla para productos de horno [almidón de TRIGO SIN GLUTEN, almidón de maíz, dextrosa, sal yodada protegida (sal yodada potásica 0,007%), azúcar, harina de trigo sarraceno, espesantes: guar, hidroxipropilmetilcelulosa; fibra de psilio, almidón de arroz, gasificantes: pirofosfato sódico, bicarbonato sódico; aroma], agua, agua de mar 3%, aceite de girasol, levadura, azúcar.
---------------------	---

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores promedio por 100 g de producto

Valor energético	1.057 kJ / 250 kcal
Grasas	4,3 g
de las cuales Ácidos grasos saturados	0,5 g
Hidratos de carbono	50,4 g
de los cuales Azúcares	3,2 g
Proteínas	0,9 g
Sal	2,4 g



PALETIZACIÓN EPAL (80x120 cm)

BASES POR CAJA	BASES POR PAQUETE	CARTONES POR CAPA
10	1	6
TOTAL CAPAS	TAMAÑO DEL CARTÓN	PESO BRUTO DEL CARTÓN
12	34 cm x 34 cm x 14 cm (h)	3500 g
CARTONES PARA PALETAS	ALTURA DE PALETA*	PESO DE PALETA*
72	183 cm	277 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
Email: info@studiofoodconsulting.it
Web: www.studiofoodconsulting.it