



FICHA DE DATOS

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	15/04/2021
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
LUGAR DE PRODUCCIÓN	Fabricado y envasado en Via della Magliana, 884, CAP 00148 ROMA - Italia - I
NOMBRE COMERCIAL	Base Pizza "Gourmet" (25 cm)
DESCRIPCION DE VENTAS	PRODUCTO DE PANADERÍA PRECOCINADO ENVASADO EN MAP
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La base pizza gourmet se caracteriza por su volumen. Es blanda, alveolada y ligera al mismo tiempo. Ideal para resaltar los ingredientes con la que se condimenta, se sirve típicamente en porciones. Masa muy hidratada. Fermentación larga con levadura madre y añadiendo agua de mar microfiltrada.
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 TREVIOLO (BG) Italy
Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963



CÓDIGO DE ETIQUETA INTERNA	77
CÓDIGO EAN CAJA	08056039881983
PAQUETE CÓDIGO EAN	8056039881990
PESO NETO	300 g e (1 x 300 g)
DIÁMETRO O DIMENSIÓN	25 cm
DURACION	MEJOR ANTES: 45 días desde la fecha de producción almacenada a 0 ° C / + 4 ° C
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en el frigorífico entre 0 ° C / + 4 ° C Una vez abierto, conservar refrigerado (0 ° C / + 4 ° C) y consumir dentro de 2/3 días.
EMBALAJE	Cada caja contiene 20 sobres con 1 bases de pizza cada uno. 20 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.
ALÉRGENOS	Cereales que contienen gluten y productos derivados Soja y productos a base de soja

.....
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



PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Típico del producto precocinado
CONSISTENCIA	Propia de las bases de pizza: blanda antes de la cocción y crujiente y friable una vez cocinada.
GUSTO	Producto esponjoso y blando al tacto.
INGREDIENTES	Mezcla de harina para pizza (harina de TRIGO blando tipo «0», levadura natural de TRIGO blando), agua, levadura madre (5%) (agua, harina de TRIGO blando tipo «0»), agua de mar microfiltrada (1,6%), sal, aceite de semillas de girasol, conservante: ácido ascórbico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores promedio por 100 g de producto

Energía	895 / 211 kJ / kcal
Grasas totales	1,5 g
de las cuales Ácidos grasos saturados	0,2 g
Hidratos de carbono	42 g
de los cuales Azúcares	1 g
Fibras	1,4 g
Proteínas	6,2 g
Sal	2,1 g

.....

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

PIEZAS POR CAJA	PIEZAS POR PAQUETE	CARTONES POR CAPA
20	1	2
TOTAL CAPAS	TAMAÑO DEL CARTÓN	PESO BRUTO DEL CARTÓN
10	50 cm x 50 cm x 16 cm (h)	6500 g
CARTONES PARA PALETAS (EPAL 80 X 120 cm)	ALTURA DE PALETA*	PESO DE PALETA*
20	175 cm	155 kg

* valor aproximado

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

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