



# 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 Vesuvio (30 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 para pizza Vesuvio es nuestra interpretación moderna de la pizza napolitana. Una corteza gruesa y bien laminada, combinada con una consistencia crujiente, la hacen siempre fresca y fragante. El largo proceso de fermentación y los ingredientes seleccionados la convierten en sinónimo de calidad y excelencia. La masa se extiende rigurosamente a mano añadiendo agua de mar microfiltrada, que garantiza un aporte adicional de sales minerales. |
| <b>IMAGEN DEL PRODUCTO</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CÓDIGO DE ETIQUETA INTERNA</b>    | 845                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>CÓDIGO EAN CAJA</b>               | 08056039883291                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>PAQUETE CÓDIGO EAN</b>            | 8056039883307                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>PESO NETO</b>                     | 560 g e (2 x 280)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>DIÁMETRO O DIMENSIÓN</b>          | 30 cm (± 5%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>SHELF LIFE</b>                    | MEJOR ANTES: 60 días desde la fecha de producción                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b> | Conservar en el frigorífico entre 0°C / +8°C.<br>No perforar el envase. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir a corto plazo.                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>EMBALAJE</b>                      | Cada caja contiene 8 sobres con 2 bases de pizza cada uno. 16 bases de pizza por caja.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>INSTRUCCIONES DE USO</b>          | <b>COCINA EN HORNO VENTILADO:</b><br><br>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.<br><br><b>COCINA EN HORNO REFRACTARIO (sugerido):</b><br><br>Precalentar el horno a 350 ° C. Sazonar como quieras. Cocine por 3/4 minutos. No cocine 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. <b>Soja</b> y productos a base de soja. Puede contener: <b>mostaza</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", harina de SOJA (NO GMO), sémola remolturnada de TRIGO duro, agua, harina de arroz, levadura madre al 5% (harina de TRIGO" 00 ", agua, fermentos), agua de mar depurada (5 %), 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

|                                              |                   |
|----------------------------------------------|-------------------|
| <b>Valor energético</b>                      | 983 kJ / 235 kcal |
| <b>Grasas</b>                                | 1,8 g             |
| <b>de las cuales Ácidos grasos saturados</b> | 0,3 g             |
| <b>Hidratos de carbono</b>                   | 45 g              |
| <b>de los cuales Azúcares</b>                | 2,9 g             |
| <b>Proteínas</b>                             | 9,8 g             |
| <b>Sal</b>                                   | 0,92 g            |



## PALETIZACIÓN EPAL (80x120 cm)

| BASES POR CAJA        | BASES POR PAQUETE         | CARTONES POR CAPA     |
|-----------------------|---------------------------|-----------------------|
| 16                    | 2                         | 4                     |
| TOTAL CAPAS           | TAMAÑO DEL CARTÓN         | PESO BRUTO DEL CARTÓN |
| 8                     | 61 cm x 31 cm x 22 cm (h) | 4980 g                |
| CARTONES PARA PALETAS | ALTURA DE PALETA*         | PESO DE PALETA*       |
| 32                    | 191 cm                    | 185 kg                |

\* valor aproximado



## PALETIZACIÓN GMA (100x120 cm)

| BASES POR CAJA        | BASES POR PAQUETE         | CARTONES POR CAPA     |
|-----------------------|---------------------------|-----------------------|
| 16                    | 2                         | 6                     |
| TOTAL CAPAS           | TAMAÑO DEL CARTÓN         | PESO BRUTO DEL CARTÓN |
| 8                     | 61 cm x 31 cm x 22 cm (h) | 4980 g                |
| CARTONES PARA PALETAS | ALTURA DE PALETA*         | PESO DE PALETA*       |
| 48                    | 191 cm                    | 265 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](mailto:info@studiofoodconsulting.it)  
Web: [www.studiofoodconsulting.it](http://www.studiofoodconsulting.it)