



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	Pala Romana Baciata (60x30cm)
DESCRIPCION DE VENTAS	PRODUCTO DE HORNO DE LARGA FERMENTACIÓN NATURAL. Base precocinada para pizza. Envasada en atmósfera protectora.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La “pala romana baciata” es una variante de la pizza en pala típica romana. Consiste en dos capas de masa de alta hidratación superpuestas y cocidas juntas, creando una consistencia crujiente por fuera y suave por dentro. Después de la primera cocción, separa las dos capas (que encontrarás ya cortadas), rellena al gusto y luego hornea nuevamente para un acabado dorado y crujiente.
IMAGEN DEL PRODUCTO	



CÓDIGO DE ETIQUETA INTERNA	872
CÓDIGO EAN CAJA	08056039883673
PAQUETE CÓDIGO EAN	8056039883680
PESO NETO	2000 g ϵ (2 x 1000)
DIÁMETRO O DIMENSIÓN	60x30 cm ($\pm$ 5%)
SHELF LIFE	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 5 sobres con 2 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	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 remoliturada 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



PALETIZACIÓN EPAL (80x120 cm)

BASES POR CAJA	BASES POR PAQUETE	CARTONES POR CAPA
10	2	4
TOTAL CAPAS	TAMAÑO DEL CARTÓN	PESO BRUTO DEL CARTÓN
8	61 cm x 31 cm x 22 cm (h)	10500 g
CARTONES PARA PALETAS	ALTURA DE PALETA*	PESO DE PALETA*
32	191 cm	361 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
www.studiofoodconsulting.it · info@studiofoodconsulting.it