



# FICHE TECHNIQUE

<b>DERNIÈRE MISE À JOUR</b>	23/06/2023
<b>DISTRIBUTEUR</b>	<b>DIAL srl - Quelli della pizza</b> Via Domenico Scarlatti 26 - 20124 MILANO (MI) Téléphone +39 035 841 533 · Fax +39 035 066 2233 www.quellidellapizza.fr · info@quellidellapizza.fr TVA IT06691630963
<b>NOM COMMERCIAL</b>	Base Pizza Leggera (60x30cm)
<b>DESCRIPTION DES VENTES</b>	PRODUIT DE BOULANGERIE AVEC POUSSE LENTE. Base pour pizza précuite. Conditionnée sous atmosphère protectrice.
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	La pizza "scrocchia" (croustillante) au palais. La sélection scrupuleuse de Farines italiennes de haute qualité et la production complètement manuelle, donnent naissance à une pizza croustillante, souple et indéniablement la plus légère de sa catégorie.
<b>IMAGE DU PRODUIT</b>	



<b>CODE D'ÉTIQUETTE INTERNE</b>	116
<b>BOX EAN CODE</b>	08056039883352
<b>CODE EAN DU PAQUET</b>	8056039883369
<b>POIDS NET</b>	1600 g $\text{e}$ (2 x 800)
<b>DIAMÈTRE OU TAILLE</b>	60x30 cm ( $\pm$ 5%)
<b>SHELF LIFE</b>	À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT: 60 jours à compter de la date de production
<b>CONDITIONS DE CONSERVATION</b>	Conserver au réfrigérateur à une température de 0°C / +4°C Ne pas percer l'emballage. Une fois que le conditionnement est ouvert, conserver au réfrigérateur. À consommer rapidement après ouverture.
<b>EMBALLAGE</b>	Chaque carton contient 4 enveloppes de 2 fonds de pizza chacune. 8 fonds de pizza par carton.
<b>MODE D'EMPLOI</b>	<b>CUISSON AU FOUR VENTILÉ:</b> Préchauffez le four à 250 ° C. Assaisonner à votre convenance. Cuire 5/6 minutes directement sur la grille du four. Ne cuisinez pas sur une plaque à pâtisserie. <b>CUISSON AU FOUR REFRACTAIRE (suggéré):</b> Préchauffez le four à 350 ° C. Assaisonner à votre convenance. Cuire pendant 3/4 minutes. Ne cuisinez pas sur une plaque à pâtisserie.
<b>Étiquettes et emballage</b>	<a href="#">Télécharger</a>
<b>ALLERGÈNES</b>	<b>Céréales</b> contenant du <b>gluten</b> et produits dérivés. <b>Soja</b> et produits à base de soja. Peut contenir: <b>moutarde</b> .



## PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

<b>COULEUR</b>	Typique du produit précuit
<b>COHÉRENCE</b>	Produit alvéolé et moelleux au toucher.
<b>GOÛT</b>	Typique de la base pour pizza : légère lorsqu'elle est froide ; après cuisson : croquante et friable.
<b>INGRÉDIENTS</b>	Farine de BLÉ de type "0", farine de SOJA (SANS OGM), semoule de BLÉ de blé dur re-moulue, eau, farine de riz, levain 5% (farine de BLÉ " 00 ", eau, ferments), sel , huile de tournesol, levain (farine de BLÉ, eau, levure), conservateur: acide sorbique, arômes naturels.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

### Valeurs moyennes pour 100g de produit

<b>Énergie</b>	983 kj / 235 kcal
<b>Graisses</b>	1,8 g
<b>dont acides gras saturés</b>	0,3 g
<b>Glucides</b>	45 g
<b>dont sucres</b>	2,9 g
<b>Protéines</b>	9,8 g
<b>Sel</b>	0,42 g



## PALETTISER EPAL (80x120 cm)

FONDS DE PIZZA PAR CARTON	FONDS DE PIZZA PAR PAQUET	CARTONS PAR COUCHE
8	2	4
COUCHES TOTALES	TAILLE DU CARTON	POIDS BRUT DU CARTON
8	61 cm x 31 cm x 22 cm (h)	6900 g
CARTONS POUR PALETTES	HAUTEUR DE LA PALETTE*	POIDS DE PALETTE*
32	191 cm	246 kg

\* valeur approximative



## Instructions pour l'élimination

Encadrer le QR code pour connaître les instructions d'élimination



L'entreprise responsable de la gestion et de la sécurité des aliments est la suivante :

FOOD CONSULTING S.r.l.  
Téléphone: +39 035 302156  
[www.studiofoodconsulting.it](http://www.studiofoodconsulting.it) · [info@studiofoodconsulting.it](mailto:info@studiofoodconsulting.it)