



# FICHE TECHNIQUE

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>DERNIÈRE MISE À JOUR</b>   | 23/06/2023  |
| <b>DISTRIBUTEUR</b>           | <b>DIAL srl - Quelli della pizza</b><br>Via Domenico Scarlatti 26 - 20124 MILANO (MI)<br>Téléphone +39 035 841 533 · Fax +39 035 066 2233<br>www.quellidellapizza.fr · info@quellidellapizza.fr<br>TVA IT06691630963  |
| <b>NOM COMMERCIAL</b>         | Base Pinsa 30x20 cm   |
| <b>DESCRIPTION DES VENTES</b> | PRODUIT DE BOULANGERIE AVEC POUSSE LENTE. Base pour pizza précuite. Conditionnée sous atmosphère protectrice.   |
| <b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b> | Explorez le goût unique de notre Pinsa, où la tradition rencontre l'innovation.<br>Préparée avec 40 % de levain et enrichie en eau de mer micro-filtrée, cette base se distingue par son extraordinaire texture : croustillante à l'extérieur, douce à l'intérieur.<br>L'ajout d'eau de mer enrichit chaque bouchée de minéraux essentiels, rehaussant la saveur. Idéale pour accueillir vos ingrédients préférés, notre Pinsa transforme n'importe quel repas en un véritable délice romain. |
| <b>IMAGE DU PRODUIT</b>       |   |



|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>CODE D'ÉTIQUETTE INTERNE</b>   | 210  |
| <b>BOX EAN CODE</b>               | 08056039883598   |
| <b>CODE EAN DU PAQUET</b>         | 8056039883604  |
| <b>POIDS NET</b>                  | 500 g e (2 x 250)  |
| <b>DIAMÈTRE OU TAILLE</b>         | 30x20 cm (± 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 / +8°C<br>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 15 enveloppes de 2 fonds de pizza chacune. 30 fonds de pizza par carton.  |
| <b>MODE D'EMPLOI</b>              | <b>CUISSON AU FOUR VENTILÉ:</b><br>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.<br><b>CUISSON AU FOUR REFRACTAIRE (suggéré):</b><br>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>                 | CÉRÉALES contenant du gluten et produits dérivés. SOJA et produits à base de soja. Peut contenir des traces de GRAINES DE SÉSAME, de LAIT, de MOUTARDE, d'AMANDES, de NOIX et de LUPIN.  |



## 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> | Eau, levain 40 % (farine de BLÉ tendre de type « 0 », eau), farine de BLÉ tendre de type « 0 », farine de riz, farine de SOJA, eau de mer micro-filtrée (3%), huile d'olive vierge extra, sel iodé, extrait de malt d'ORGE, gluten de FROMENT, levure, farine de BLÉ fermentée, conservateur : acide sorbique. |

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

### Valeurs moyennes pour 100g de produit

|                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| <b>Énergie</b>                  | 1037 kJ / 245 kcal |
| <b>Graisses</b>                 | 3,4 g              |
| <b>dont acides gras saturés</b> | 0,8 g              |
| <b>Glucides</b>                 | 41 g               |
| <b>dont sucres</b>              | 4 g                |
| <b>Fibres Alimentaires</b>      | 2,9 g              |
| <b>Protéines</b>                | 11 g               |
| <b>Sel</b>                      | 1,3 g              |



## PALETTISER EPAL (80x120 cm)

| FONDS DE PIZZA PAR CARTON | FONDS DE PIZZA PAR PAQUET | CARTONS PAR COUCHE   |
|---------------------------|---------------------------|----------------------|
| 30                        | 2                         | 4                    |
| COUCHES TOTALES           | TAILLE DU CARTON          | POIDS BRUT DU CARTON |
| 9                         | 60 cm x 40 cm x 19 cm (h) | 8000 g               |
| CARTONS POUR PALETTES     | HAUTEUR DE LA PALETTE*    | POIDS DE PALETTE*    |
| 36                        | 186 cm                    | 313 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)