# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| | |
|---|---|
| **DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO** | 23/06/2023 |
| **DISTRIBUTORE** | **DIAL srl – Quelli della pizza**<br>Via Domenico Scarlatti 26 - 20124 MILANO (MI)<br>Tel 035 841 533 · Fax 035 066 2233<br>www.quellidellapizza.it · info@quellidellapizza.it<br>PARTITA IVA: IT06691630963 |
| **NOME COMMERCIALE PRODOTTO** | Base Pizza Platinum (30cm) |
| **DENOMINAZIONE DI VENDITA** | PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE. Base per pizza precotta. Confezionata in atmosfera protettiva. |
| **DESCRIZIONE PRODOTTO** | La base pizza Platinum è l'equilibrio perfetto tra una pizza con bordo e una sottile. Con una stesura a mano e una lunga lievitazione, è leggera e versatile, ideale per ogni occasione. Fragrante e soffice, si adatta a tutti i gusti, rendendo ogni morso un'esperienza unica. Perfetta per chi cerca qualità e sapore in ogni contesto. |
| **IMMAGINE PRODOTTO** | |

| | |
|---|---|
| **CODICE INTERNO ETICHETTA** | 185 |
| **CODICE EAN CARTONE** | 08056039880016 |
| **CODICE EAN CONFEZIONE** | 8056039880665 |
| **PESO NETTO** | 1400 g ℮ (5 x 280) |
| **DIAMETRO O DIMENSIONE** | 30 cm (± 5%) |
| **SHELF LIFE** | DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 60 giorni dalla data di produzione |
| **CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE** | Conservare in frigorifero tra 0°C / +4°C.<br>Non forare la confezione. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare in tempi brevi. |
| **CONFEZIONAMENTO** | Ogni cartone contiene 4 buste con 5 basi pizza ciascuna. 20 basi pizza per cartone. |
| **INDICAZIONI D'USO** | **COTTURA IN FORNO VENTILATO:**<br><br>Forno preriscaldato a 250°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti direttamente sulla griglia del forno.<br><br>**COTTURA IN FORNO REFRATTARIO (consigliato):**<br><br>Forno preriscaldato con cielo a 350°C e terra a 150°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 3/4 minuti. |
| **Etichette e Packaging** | Scarica |
| **ALLERGENI** | **Cereali** contenenti **glutine** e prodotti derivati. **Soia** e prodotti a base di soia. Può contenere: **senape**. |

# PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

| | |
|---|---|
| **COLORE** | Tipico del prodotto precotto |
| **CONSISTENZA** | Prodotto alveolato e morbido al tatto. |
| **GUSTO** | Caratteristico del prodotto base pizza: tenue da freddo; dopo cottura: croccante e friabile. |

| | |
|---|---|
| **INGREDIENTI** | Farina di GRANO tenero tipo “0”, farina di SOIA (NO OGM), semola rimacinata di GRANO duro, acqua, farina di riso, lievito madre 5% (farina di FRUMENTO ''00'', acqua, fermenti), sale, olio di semi di girasole, pasta acida (farina di FRUMENTO, acqua, lievito), conservante: acido sorbico, aromi naturali. |

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
## Valori medi per 100g di prodotto

| | |
|---|---|
| **Energia** | 983 kJ / 235 kcal |
| **Grassi** | 1,8 g |
| **di cui acidi grassi saturi** | 0,3 g |
| **Carboidrati** | 45 g |
| **di cui zuccheri** | 2,9 g |
| **Proteine** | 9,8 g |
| **Sale** | 0,42 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

# PALLETTIZZAZIONE EPAL (80x120 cm)

| BASI PIZZA PER CARTONE | BASI PIZZA PER CONFEZIONE | CARTONI PER STRATO |
|---|---|---|
| 20 | 5 | 6 |
| **TOTALE STRATI** | **MISURE IMBALLO** | **PESO LORDO CARTONE** |
| 10 | 38 cm x 38 cm x 16 cm (h) | 6100 g |
| **CARTONI PER PALLET** | **ALTEZZA PALLET*** | **PESO PALLET*** |
| 60 | 175 cm | 391 kg |

* valore approssimativo

**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

| | |
|---|---|
| **Indicazioni per lo smaltimento** | Inquadrare il Qr code per poter conoscere le indicazioni di smaltimento |

La ditta incaricata della gestione e sicurezza degli alimenti è:

FOOD CONSULTING S.r.l.
Telefono: 035 302156
www.studiofoodconsulting.it · info@studiofoodconsulting.it