



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO</b>	23/06/2023
<b>DISTRIBUTORE</b>	<b>DIAL srl - Quelli della pizza</b> Via Domenico Scarlatti 26 - 20124 MILANO (MI) Tel 035 841 533 · Fax 035 066 2233 www.quellidellapizza.it · info@quellidellapizza.it PARTITA IVA: IT06691630963
<b>NOME COMMERCIALE PRODOTTO</b>	Base Pinsa 30x20 cm
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE. Base per pizza precotta. Confezionata in atmosfera protettiva.
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	<p>Esplora il gusto unico della nostra Pinsa, dove la tradizione incontra l'innovazione.</p> <p>Preparata con il 40% di lievito madre e impreziosita con acqua di mare microfiltrata, questa base si distingue per la sua straordinaria texture: esternamente croccante, internamente morbida.</p> <p>L'aggiunta di acqua di mare arricchisce ogni boccone con minerali essenziali, elevando il sapore a ogni morso. Ideale per accogliere i tuoi ingredienti preferiti, la nostra pinsa trasforma qualsiasi pasto in un'autentica delizia romana.</p>
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>	



<b>CODICE INTERNO ETICHETTA</b>	210
<b>CODICE EAN CARTONE</b>	08056039883598
<b>CODICE EAN CONFEZIONE</b>	8056039883604
<b>PESO NETTO</b>	500 g e (2 x 250)
<b>DIAMETRO O DIMENSIONE</b>	30x20 cm ( $\pm$ 5%)
<b>SHELF LIFE</b>	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 60 giorni dalla data di produzione
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigorifero tra 0°C / +8°C. Non forare la confezione. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare in tempi brevi.
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Ogni cartone contiene 15 buste con 2 basi pizza ciascuna. 30 basi pizza per cartone.
<b>INDICAZIONI D'USO</b>	<b>COTTURA IN FORNO VENTILATO:</b> Forno preriscaldato a 250°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti direttamente sulla griglia del forno. <b>COTTURA IN FORNO REFRATTARIO (consigliato):</b> Forno preriscaldato con cielo a 350°C e terra a 150°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 3/4 minuti.
<b>Etichette e Packaging</b>	<a href="#">Scarica</a>
<b>ALLERGENI</b>	CEREALI contenenti glutine e prodotti derivati. SOIA e prodotti a base di soia. Può contenere tracce di SEMI DI SESAMO, LATTE, SENAPE, MANDORLE, NOCI, LUPINO.



## PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

<b>COLORE</b>	Tipico del prodotto precotto
<b>CONSISTENZA</b>	Prodotto alveolato e morbido al tatto.
<b>GUSTO</b>	Caratteristico del prodotto base pizza: tenue da freddo; dopo cottura: croccante e friabile.
<b>INGREDIENTI</b>	Acqua, lievito madre 40% (farina di GRANO tenero tipo '0', acqua), farina di GRANO tenero tipo '0', farina di riso, farina di SOIA, acqua di mare microfiltrata (3%), olio extravergine di oliva, sale marino iodato, estratto di malto di ORZO, glutine di FRUMENTO, lievito, conservante: acido sorbico.

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

### Valori medi per 100g di prodotto

<b>Energia</b>	1037 kJ / 245 kcal
<b>Grassi</b>	3,4 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0,8 g
<b>Carboidrati</b>	41 g
<b>di cui zuccheri</b>	4 g
<b>Fibre</b>	2,9 g
<b>Proteine</b>	11 g
<b>Sale</b>	1,3 g



## PALLETTIZZAZIONE EPAL (80x120 cm)

BASI PIZZA PER CARTONE	BASI PIZZA PER CONFEZIONE	CARTONI PER STRATO
30	2	4
TOTALE STRATI	MISURE IMBALLO	PESO LORDO CARTONE
9	60 cm x 40 cm x 19 cm (h)	8000 g
CARTONI PER PALLET	ALTEZZA PALLET*	PESO PALLET*
36	186 cm	313 kg

\* valore approssimativo



**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](http://www.studiofoodconsulting.it) · [info@studiofoodconsulting.it](mailto:info@studiofoodconsulting.it)