




# 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 (30 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>La Pinsa è croccante fuori e morbida dentro. Impasto con elevata idratazione, che conferisce al prodotto un'elevata alveolatura e leggerezza.</p> <p><b>Possibilità di cuocerla anche nel forno tradizionale ventilato.</b></p>
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>	



<b>CODICE INTERNO ETICHETTA</b>	507
<b>CODICE EAN CARTONE</b>	08056039882539
<b>CODICE EAN CONFEZIONE</b>	8056039882522
<b>PESO NETTO</b>	480 g e (2 x 240)
<b>DIAMETRO O DIMENSIONE</b>	30 cm (± 5%)
<b>SHELF LIFE</b>	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 60 giorni dalla data di produzione
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigorifero a +4°/+6°C. Non forare la confezione. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare in tempi brevi.
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Ogni cartone contiene 12 buste con 2 basi pizza ciascuna. 24 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>	Contiene <b>glutine, soia e segale</b> . Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze. Può contenere: <b>senape</b> .



## 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>	Farina di FRUMENTO, lievito madre 28,6%( farina di FRUMENTO, acqua, lievito), acqua, olio di semi di girasole, farina di riso, farina di SOIA, sale, semilavorato per pane (lievito madre di FRUMENTO in polvere, farina di GRANO tenero tipo "0", lievito in polvere, pasta acida di SEGALE essiccata), lievito, conservanti: propionato di calcio, sorbato di potassio; farina di FRUMENTO maltata.
--------------------	---

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

### Valori medi per 100g di prodotto

<b>Energia</b>	1162 kJ / 275 kcal
<b>Grassi</b>	3,3 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0,3 g
<b>Carboidrati</b>	50,9 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,9 g
<b>Fibre</b>	2,2 g
<b>Proteine</b>	9,2 g
<b>Sale</b>	1,55 g



## PALLETTIZZAZIONE EPAL (80x120 cm)

BASI PIZZA PER CARTONE	BASI PIZZA PER CONFEZIONE	CARTONI PER STRATO
24	2	4
TOTALE STRATI	MISURE IMBALLO	PESO LORDO CARTONE
9	60 cm x 36 cm x 20.5 cm (h)	6260 g
CARTONI PER PALLET	ALTEZZA PALLET*	PESO PALLET*
36	199.5 cm	251 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)