



# 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 Pizza Vesuvio (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>	La Base Pizza Vesuvio è la nostra rivisitazione in chiave moderna della pizza napoletana. Un cornicione alto e ben alveolato unito ad una consistenza croccante dell'impasto che non la rende mai molle, ma sempre fragrante. La lunga lievitazione e le materie prime selezionate, la rendono sinonimo di bontà ed eccellenza. L'impasto è rigorosamente steso a mano con l'aggiunta di acqua di mare microfiltrata, che garantisce un apporto aggiuntivo di sali minerali.
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b>	



<b>CODICE INTERNO ETICHETTA</b>	845
<b>CODICE EAN CARTONE</b>	08056039883291
<b>CODICE EAN CONFEZIONE</b>	8056039883307
<b>PESO NETTO</b>	560 g e (2 x 280)
<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 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 8 buste con 2 basi pizza ciascuna. 16 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>	<b>Cereali</b> contenenti <b>glutine</b> e prodotti derivati. <b>Soia</b> e prodotti a base di soia. 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 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), acqua di mare microfiltrata (5%), 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

<b>Energia</b>	983 kJ / 235 kcal
<b>Grassi</b>	1,8 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0,3 g
<b>Carboidrati</b>	45 g
<b>di cui zuccheri</b>	2,9 g
<b>Proteine</b>	9,8 g
<b>Sale</b>	0,92 g



## PALLETTIZZAZIONE EPAL (80x120 cm)

BASI PIZZA PER CARTONE	BASI PIZZA PER CONFEZIONE	CARTONI PER STRATO
16	2	4
TOTALE STRATI	MISURE IMBALLO	PESO LORDO CARTONE
8	61 cm x 31 cm x 22 cm (h)	4980 g
CARTONI PER PALLET	ALTEZZA PALLET*	PESO PALLET*
32	191 cm	185 kg

\* valore approssimativo



## PALLETTIZZAZIONE GMA (100x120 cm)

BASI PIZZA PER CARTONE	BASI PIZZA PER CONFEZIONE	CARTONI PER STRATO
16	2	6
TOTALE STRATI	MISURE IMBALLO	PESO LORDO CARTONE
8	61 cm x 31 cm x 22 cm (h)	4980 g
CARTONI PER PALLET	ALTEZZA PALLET*	PESO PALLET*
48	191 cm	265 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)