

  	SFOGLIA TORINO S.r.l. Sede Legale: Via Alfieri, 17 – 10024 Moncalieri (TO) ITALY Sede Operativa: via Nevizzano, 8 - 14021 Buttigliera d'Asti (AT) ITALY www.sfogliatorino.it
AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI dello stabilimento produttivo di Buttigliera d'Asti <i>Authorizations and validations of Buttigliera d'Asti production plant</i>	Aut. Sanitaria n. 141 del 27/10/2006 IFS BRC <i>Aut. Healty n. 141 on the 27th of October 2006 - IFS - BRC</i>
PIZZA SFOGLIA 1000 g	
CODICE ARTICOLO <i>item number</i>	IQQ602/2
MARCHIO <i>Brand</i>	Idea Quick
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i>	8016523100167
CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	08016523101263
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	Pizzette di pasta sfoglia. Crude. Surgelate. <i>Puff pastry mini pizzas. Uncooked. Frozen.</i>
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Prodotto da forno crudo, surgelato. <i>Raw bakery product, frozen.</i>
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Pizzette in pasta sfoglia Ø 55 mm, farcite con pomodoro, crude, surgelate. <i>Puff pastry mini pizzas Ø 55 mm filled with tomato, raw, deep frozen.</i>
PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Weight per piece (g)</i>	18 circa
PESO CONSUMER UNIT (g) imballi esclusi <i>Consumer unit weight (g) packaging excluded</i>	1000
PESO CARTONE imballi esclusi (g) <i>Cardboard packaging weight (g) packaging excluded</i>	2000
PESO CARTONE medio lordo (g) <i>Cardboard packaging weight (g) average gross weight</i>	2255
FORMATO LOTTO <i>Batch size</i>	AGGG (A= anno; GGG= giorno giuliano) <i>YDDD (Y= year; DDD= julian day)</i>
SHELF LIFE <i>Shelf life</i>	18 mesi <i>18 months</i>
FORMATO TMC <i>DMD format</i>	MM/AAAA <i>MM/YYYY</i>

INGREDIENTI	Pasta sfoglia 70,8%: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grassi di palma e oli di girasole, acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; correttore di acidità: acido citrico; aromi, colorante: caroteni), acqua, sale, estratto di malto d'ORZO, BURRO, LATTE scremato in polvere, zucchero. Farcitura: semi-concentrato di pomodoro italiano 17,5%, acqua, mozzarella 3,4% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio, correttore di acidità: acido citrico), ricotta (siero di LATTE, crema di siero di LATTE, sale), olio extra vergine di oliva, sale, fiocchi di patate (patate disidratate, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), zucchero, LATTE scremato in polvere, origano, basilico.
<i>Ingredients</i>	<i>Puff pastry 70.8%: WHEAT flour, vegetable margarine (palm fats and sunflower oils, water, salt, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids; acidity regulator: citric acid; flavorings, coloring: carotenes), water, salt, BARLEY malt extract, BUTTER, skimmed MILK powder, sugar. Filling: 17.5% Italian tomato semi-concentrated, water, 3.4% mozzarella (MILK, salt, lactic ferments, rennet, acidity regulator: citric acid), ricotta (whey, cream salt), extra virgin olive oil, salt, potato flakes (dehydrated potatoes, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids), sugar, skimmed MILK powder, oregano, basil.</i>

Allergeni presenti <i>Presence of allergens</i>	GLUTINE, LATTE. GLUTEN, MILK.
--	----------------------------------

Allergeni che possono essere contenuti in tracce <i>Allergens that may be contained in traces</i>	UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, PESCE. EGGS, SOY, NUTS, MUSTARD, FISH.
--	--

Allergeni presenti in stabilimento <i>Presence of allergens at plant</i>	GLUTINE, UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE GLUTEN, EGGS, FISH, SOY, MILK, NUTS, MUSTARD
---	--

CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING</i>
--

n. pezzi per consumer unit <i>n. of pieces per consumer unit</i>	55 - 58 circa
n. consumer unit per cartone <i>n. consumer unit per box</i>	2
n. pezzi per cartone <i>n. of pieces per cardboard packaging</i>	112 circa

PALLETTIZZAZIONE (standard allo stabilimento produttivo) <i>PACKAGING PALLETS (standard to the productive plant)</i>			
tipo pallet <i>pallet type</i>	EPAL	n. totale consumer unit per pallet <i>total number of consumer unit per pallet</i>	384
misure pallet <i>pallet sizes</i>	80X120 cm	peso netto pallet (Kg) <i>pallet net weight (Kg)</i>	384
n. cartoni per strato <i>n. of cardboard packaging per layer</i>	12	peso lordo medio pallet (kg) <i>pallet average gross weight (Kg)</i>	458
n. strati per pallet <i>n. of layers per pallet</i>	16	altezza media pallet (m) <i>pallet average height (m)</i>	1,590
n. totale cartoni per pallet <i>tot number of cardboard packaging per pallet</i>	192	avvolgimento pallet <i>pallet envelopment</i>	film estensibile extendable film

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SPECIFICATIONS	
descrizione <i>description</i>	busta <i>envelope</i>
composizione materiale <i>material composition</i>	PE-LD
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	10
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	27x30
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	termosaldatura <i>heat sealing</i>

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - CARTONE SECONDARY PACKAGING SPECIFICATIONS (cardboard box)		
descrizione <i>description</i>	scatola di cartone tipo americana <i>cardboard box american type</i>	
cod. <i>code</i>	005 neutra	
tipologia materiale <i>material type</i>	cartone <i>cardboard</i>	
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	235	
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	lunghezza <i>length</i>	380
	profondità o larghezza <i>width</i>	250
	altezza <i>height</i>	90
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	NASTRATURA <i>TAPING</i>	

MODALITA' D'USO <i>mode of use</i>	Consumare previa cottura. Mettere le pizzette ancora surgelate nella parte centrale del forno ben caldo (210°C) e cuocerle per circa 15 minuti. <i>TO BE CONSUMED AFTER COOKING. Put in preheated oven at 210°C, bake for 15 minutes.</i>
---------------------------------------	--

MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Conservation</i>	-18°C. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato <i>-18°C. Do not refreeze the product after defrosting it</i>
---	--

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutrition facts</i>	valori medi per 100g <i>average values per 100 g</i>	
Valori energetici <i>Energy</i>	1322	kJ
	317	kcal
Grassi <i>Fat</i>	21	g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	10	g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	26	g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	2,7	g
Fibre <i>Fibre</i>	1,4	g
Proteine <i>Protein</i>	5,4	g
Sale <i>Salt</i>	1,2	g

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC INFORMATIONS	
Colore <i>colour</i>	Avorio con farcitura rossa da crudo; bronzato dopo la cottura <i>Ivory with red filling from raw; bronzed after cooking</i>
Sapore <i>taste</i>	Delicato e appetitoso dopo la cottura <i>Delicate and appetizing after cooking</i>
Odore <i>smell</i>	Gradevole e fragrante dopo la cottura <i>Pleasant and fragrant after cooking</i>
Consistenza <i>texture</i>	Fragile dopo la cottura <i>Fragile after cooking</i>

LIMITI MICROBIOLOGICI (considerare solo i parametri applicabili) MICROBIOLOGICAL LIMITS (consider only the applicable parameters)		
		surgelato frozen
EBC	UFC/g	<1 x 10 ⁴
Stafilococchi coag. +	UFC/g	<5 x 10 ²
Muffe (mould)	UFC/g	N.A.
Lieviti (yeast)	UFC/g	N.A.
Escherichia coli	UFC/g	<1 x 10 ²
Salmonella spp	in 25g	Assente (Absent)
Listeria monocytogenes		<11UFC/g in 2uc su 5 <110 UFC/g in 3uc su 5

DICHIARAZIONI STATEMENT	
OGM <i>GMO</i>	In riferimento ai Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 e 1169/2011, si dichiara la conformità del prodotto nel campo di applicazione dei regolamenti stessi <i>In reference to the Reg. EC 1829/2003, 1830/2003 1169/2011 we declare the conformity of the product with the scope of the regulations themselves.</i>
Sfogli Torino srl opera in conformità <i>Sfogli Torino srl operates in accordance</i>	al REG (UE) 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari <i>to REG (EU) 178/2002 on the safety and traceability of food</i>
	al REG (UE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari <i>to REG (EU) 852/2004 on the hygiene of foodstuffs</i>
	al sistema HACCP per l'implementazione dell'analisi del rischio <i>to HACCP system for the implementation of the hazard analysis</i>
	al REG (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e D.L. n. 109 del 27/01/1992 <i>to REG (EU) 1169/2011 on the provision of food information to consumers and L.D. n. 109/1992</i>
	al REG (UE) 649/2019 relativo al contenuto di acidi grassi trans del prodotto <i>to REG (EU) 649/2019 concerning the content of trans fatty acids of the product</i>
	a tutta la normativa europea e nazionale, orizzontale e verticale di settore, applicabile <i>to all the European and national legislation, horizontal and vertical, and applicable</i>
	Il presente documento rappresenta il prodotto al momento della stesura. Il produttore si riserva la facoltà di aggiornare la specifica ogni qual volta risulti necessario. Il produttore rimane a completa disposizione nel fornire, a richiesta, la revisione ultima applicabile dello standard. <i>This document represents the product at the time of writing. The manufacturer reserves the right to update the specification whenever necessary. The producer remains fully available to provide, on request, the latest revision of the applicable standards.</i>

PER SCARICARE LE FOTO DEI PRODOTTI TO DOWNLOAD THE PICTURES OF PRODUCTS
Sul sito internet www.sfogliatorino.it , accedere all'area riservata tramite la pwd sfogliatorino2017 <i>website: www.sfogliatorino.it, enter the pwd: sfogliatorino2017</i>