

  	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 (Buttigliera d'Asti) <i>Authorizations and validations of the production plant (Buttigliera d'Asti)</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>
PIZZETTE LIEVITE MARGHERITA 30g 500gx4B	
CODICE ARTICOLO <i>item number</i>	IQ-5701
MARCHIO <i>Brand</i>	Sfoglia Torino
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i>	8016523101454
CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	08016523101454
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	Mini pizze margherita <i>Mini pizzas margherita</i>
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Prodotto da forno, parzialmente cotto, guarnito, surgelato <i>Bakery product, partially cooked, garnished, deep frozen</i>
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Pizzette lievite Ø 75 mm guarnite con pomodoro e mozzarella. Precotte, surgelate <i>Leavened mini pizzas Ø 75 mm garnished with tomato and mozzarella. Precooked, deep frozen</i>
PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Weight per piece (g)</i>	30
PESO CONSUMER UNIT (g) imballi esclusi <i>Consumer unit weight (g) packaging excluded</i>	500
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>	2302
FORMATO LOTTO <i>Batch size</i>	AAGGG (AA= anno; GGG= giorno giuliano) YYDDD (YY= year ; DDD= julian day)
SHELF LIFE <i>Shelf life</i>	15 mesi 15 months
FORMATO TMC <i>DMD format</i>	MM/AAAA MM/YYYY

INGREDIENTI	Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, semi-concentrato di pomodoro 22%, mozzarella 17% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio, correttore di acidità: acido citrico), olio extra vergine di oliva 4%, fiocchi di patate (patate disidratate, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi), lievito fresco, sale, lievito naturale in polvere di farina di FRUMENTO, farina di FRUMENTO maltato, estratto di malto d'ORZO, zucchero, LATTE scremato in polvere, origano
<i>Ingredients</i>	<i>Ingredients: WHEAT flour, water, semi-concentrated tomato 22%, mozzarella 17% (MILK, salt, lactic ferments, rennet, acidity regulator: citric acid), extra virgin olive oil 4%, potato flakes (dehydrated potatoes, emulsifiers: mono and dyglyceride of fatty acids), fresh yeast, salt, natural yeast of WHEAT flour powder, extract of BARLEY's malt, sugar, skimmed MILK powder, organ.</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, PESCE, SENAPE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO EGGS, FISH, MUSTARD, SOY, NUTS
--	--

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>	16
n. consumer unit per cartone <i>n. consumer unit per box</i>	4
n. pezzi per cartone <i>n. of pieces per cardboard packaging</i>	64

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>	416
misure pallet <i>pallet sizes</i>	80X120 cm	peso netto pallet (Kg) <i>pallet net weight (Kg)</i>	208
n. cartoni per strato <i>n. of cardboard packaging per layer</i>	8	peso lordo medio pallet (kg) <i>pallet average gross weight (Kg)</i>	264
n. strati per pallet <i>n. of layers per pallet</i>	13	altezza media pallet (m) <i>pallet average height (m)</i>	1,905
n. totale cartoni per pallet <i>tot number of cardboard packaging per pallet</i>	104	avvolgimento pallet <i>pallet envelopment</i>	film estensibile <i>extendable film</i>

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGIN SPECIFICATIONS</i>	
descrizione <i>description</i>	busta <i>envelope</i>
composizione materiale <i>material composition</i>	BOPP
peso medio (g) <i>avarage weight (g)</i>	8
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	310x210
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	termosaldata <i>heat sealing</i>

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - CARTONE <i>SECONDARY PACKAGING SPECIFICATIONS (cardboard box)</i>	
descrizione <i>description</i>	cartone ondulato <i>corrugated cardboard</i>
cod. <i>code</i>	N12

tipologia materiale <i>material type</i>	cartone <i>cardboard</i>	
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	270	
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	lunghezza <i>length</i>	395
	profondità o larghezza <i>width</i>	300
	altezza <i>height</i>	135
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	incollatura <i>gluing</i>	

MODALITA' D'USO <i>mode of use</i>	<p>Prima della cottura rimuovere il prodotto dalla confezione. Non scongelare il prodotto. Cuocere in forno preriscaldato a 190°C per circa 5 minuti. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato. Consumare previa cottura</p> <p><i>Before cooking remove the product from the bag. Do not thaw the product. In a preheated oven at 190°C: about 5 minutes. Do not refreeze the product after it is thawed. To consume after cooking</i></p>
--	---

MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Conservation</i>	<p>****o*** (-18°C) vedi data consigliata sulla confezione</p> <p>** (-12°C) 1 mese</p> <p>* (-6°C) 1 settimana</p> <p><i>****o*** (-18°C) see recommended date on the package</i></p> <p><i>** (-12°C) 1 month</i></p> <p><i>* (-6°C) 1 week</i></p>
--	---

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutrition facts</i>	valori medi per 100g <i>average values per 100 g</i>	
Valori energetici <i>Energy</i>	1036	kJ
	246	kcal
Grassi <i>Fat</i>	7,0	g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	3,5	g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	35	g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	3,2	g
Fibre <i>Fibre</i>	2,4	g
Proteine <i>Protein</i>	9,6	g
Sale <i>Salt</i>	1,6	g

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC INFORMATIONS</i>	
Colore <i>colour</i>	Dorato tipico della della pasta farcita <i>Golden, typical of filled pastry</i>
Sapore <i>taste</i>	Delicato e appetitoso dopo la preparazione <i>Delicate and appetizing after preparation</i>
Odore <i>smell</i>	Gradevole e fragrante dopo la preparazione <i>Pleasant and fragrant after preparation</i>
Consistenza <i>texture</i>	Fragile dopo la preparazione <i>Fragile after preparation</i>

LIMITI MICROBIOLOGICI <i>MICROBIOLOGICAL LIMITS</i>		
		parzialmente cotto surgelato <i>partially cooked and deep frozen</i>
EBC (Enterobatteriacee)	UFC/g	<1 x 10 ²
Stafilococchi coag. +	UFC/g	<5 x 10 ¹ (s. aureus <1 x 10 ²)
Escherichia coli	UFC/g	<1 x 10 ¹
Salmonella spp	in 25g	Assente (<i>Absent</i>)
Listeria m. (O.M. 7/12/93) "da consumarsi previa cottura" (to be consumed only after cooking)	UFC/g	non oltre 11 ufc/g in 2 u.c non oltre 110 ufc/g in 3 u.c
Bacillus cereus	UFC/g	<1 x 10 ¹ (se ≥10 ⁵ UFC/g effettuare ricerca tossine)
Acrilammide (regolamento (UE) 2017/2158 della commissione del 20 novembre 2017)	µg/kg	300 (Biscotti e cialde, Cracker esclusi i cracker a base di patate, Pane croccante, Pane con spezie (panpepato), <u>Prodotti simili agli altri prodotti di questa categoria</u>)

DICHIARAZIONI <i>STATEMENT</i>	
OGM GMO	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>
Sfoglia Torino srl opera in conformità <i>Sfoglia 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>
	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>
<p>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.</p> <p><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></p>	

PER SCARICARE LE FOTO DEI PRODOTTI <i>TO DOWNLOAD THE PICTURES OF PRODUCTS</i>
Sul sito internet www.sfogliatorino.it , accedere all'area riservata tramite la pwd sfoglia2017 <i>website: www.sfogliatorino.it, enter the pwd: sfoglia2017</i>