

  	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 Quarto d'Altino <i>Authorizations and validations of Quarto d'Altino production plant</i>	Aut. Sanitaria n. 231 del 28/10/1999 IFS BRC <i>Aut. Healty n. 231 on the 28th of October 1999 - IFS - BRC</i>
--	---

SALATINI ASSORTITI 4 GUSTI (PEP.- PROSC.-RIC.SPIN.-WUR.) 1000 g

CODICE ARTICOLO <i>item number</i>	IQ-0506/4
MARCHIO <i>Brand</i>	Idea Quick
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i>	8016523101157
CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	08016523101157
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	Assortimento di salatini di pasta sfoglia ripieni. Surgelati. <i>Puff pastry appetizers filled. Deep frozen.</i>
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Prodotto da forno a base di pasta sfoglia, farcito, surgelato. <i>Puff pastry bakery product, filled, deep frozen</i>
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Fragranti salatini di pasta sfoglia con 4 ripieni diversi (peperoni, prosciutto cotto, ricotta e spinaci, wurstel), miscelati in proporzione variabile. <i>Fragrant puff pastry pretzels with 4 different fillings (peppers, cooked ham, ricotta and spinach, wurstel), mixed in varying proportions.</i>
PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Weight per piece (g)</i>	24 - 32 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>	4000
PESO CARTONE medio lordo (g) <i>Cardboard packaging weight (g) average gross weight</i>	4400
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	<p>Ingredienti: pasta sfoglia 71% [farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grassi e oli vegetali: grassi (palma) oli (girasole), acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico, aromi (contiene LATTE), colorante: caroteni), acqua, sale, estratto di malto d'ORZO, BURRO]. Ripieno assortito 29%: würstel (carne di suino, grasso di suino, acqua, amido di patata, sale, fibre vegetali, zucchero, spezie, antiossidante: estratto di rosmarino, estratto di spezie, fumo naturale da legno di faggio), RICOTTA (siero di LATTE, LATTE, crema di LATTE, sale, correttori di acidità: acido citrico, acido lattico), peperoni trifolati (peperoni, olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche, correttore di acidità: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico), prosciutto cotto affumicato (carne di coscia suina, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio; spezie, antiossidante: ascorbato di sodio; estratti di rosmarino, conservante: nitrito di sodio), spinaci, FORMAGGI (LATTE, sale, caglio), acqua, UOVA pastorizzate, fiocchi di patate (patate, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), olio di semi di girasole, sale, olio extra vergine di oliva, LATTE scremato in polvere, zucchero, spezie.</p>
<i>Ingredients</i>	<p><i>Ingredients: puff pastry 71% [WHEAT flour, vegetable margarine (vegetable fats and oils: fats (palm) oils (sunflower), water, salt, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid, flavorings (contains MILK), coloring: carotenes), water, salt, BARLEY malt extract, BUTTER]. Assorted filling 29%: sausage (pork, pork fat, water, potato starch, salt, vegetable fiber, sugar, spices, antioxidant: rosemary extract, spice extract, natural smoke from beech wood), RICOTTA (MILK whey, MILK, cream of MILK, salt, acidity regulators: citric acid, lactic acid), sautéed peppers (peppers, sunflower oil, salt, aromatic plants, acidity regulator: citric acid; antioxidant: ascorbic acid), smoked cooked ham (pork leg meat, salt, sugars: dextrose, sucrose; spices, antioxidant: sodium ascorbate; rosemary extracts, preservative: sodium nitrite), spinach, CHEESE (MILK, salt, rennet), water , Pasteurized EGGS, potato flakes (potatoes, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids), sunflower oil, salt, extra virgin olive oil, skimmed MILK powder, sugar, spices.</i></p>

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

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

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

CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING</i>
--

n. pezzi per consumer unit <i>n. of pieces per consumer unit</i>	32 - 45 circa
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>	128 - 180

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>	432
misure pallet <i>pallet sizes</i>	80X120 cm	peso netto pallet (Kg) <i>pallet net weight (Kg)</i>	432
n. cartoni per strato <i>n. of cardboard packaging per layer</i>	9	peso lordo medio pallet (kg) <i>pallet average gross weight (Kg)</i>	475
n. strati per pallet <i>n. of layers per pallet</i>	12	altezza media pallet (m) <i>pallet average height (m)</i>	1,500
n. totale cartoni per pallet <i>tot number of cardboard packaging per pallet</i>	108	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>average weight (g)</i>	10
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	270X280
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	termosaldatura <i>heat sealing</i>

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - CARTONE <i>SECONDARY PACKAGING SPECIFICATIONS (cardboard box)</i>		
descrizione <i>description</i>	scatola di cartone tipo americana <i>cardboard box american type</i>	
cod. <i>code</i>	013	
tipologia materiale <i>material type</i>	cartone <i>cardboard</i>	
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	345	
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	lunghezza <i>length</i>	380
	profondità o larghezza <i>width</i>	250
	altezza <i>height</i>	160
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	nastratura <i>taping</i>	

MODALITA' D'USO <i>mode of use</i>	Mettere le pizzette ancora surgelate nella parte centrale del forno ben caldo (210°C) e cuocerle per circa 18 minuti. <i>TO BE CONSUMED AFTER COOKING. Before cooking remove the product from the bag. Don't thaw the product. Put in preheated oven at 210°C, bake for 18 minutes.</i>
--	--

MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Conservation</i>	-18°C -18°C
--	----------------

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutrition facts</i>	valori medi per 100g <i>average values per 100 g</i>	
Valori energetici <i>Energy</i>	1380	kJ
	331	kcal
Grassi <i>Fat</i>	22	g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	12	g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	26	g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	1,2	g
Fibre <i>Fibre</i>	1,1	g
Proteine <i>Protein</i>	6,8	g
Sale <i>Salt</i>	1,4	g

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC INFORMATIONS	
Colore <i>colour</i>	Avorio da crudo; bronzato dopo la cottura <i>Ivory 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)			
		cotto <i>cooked</i>	surgelato <i>frozen</i>
EBC	UFC/g	<1 x 10 ¹	<1 x 10 ⁴
Stafilococchi coag. +	UFC/g	<1 x 10 ¹	<5 x 10 ²
Muffe (mould)	UFC/g	<5 x 10 ²	N.A.
Lieviti (yeast)	UFC/g	<1 x 10 ³	N.A.
Escherichia coli	UFC/g	N.A.	<1 x 10 ²
Salmonella spp	in 25g	Assente (<i>Absent</i>)	Assente (<i>Absent</i>)
Listeria monocytogenes		Assente (<i>Absent</i>)/ 25g	<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>
Sfogliata Torino srl opera in conformità <i>Sfogliata 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.

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.

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 sfogliata2017 <i>website: www.sfogliatorino.it, enter the pwd: sfogliata2017</i>