

	SFOGLIA TORINO S.r.l. Sede Legale: via Alfieri, 17 - 10024 Moncalieri (TO) ITALIA Sede Operativa: via Nevizzano, 8 - 14021 Buttigliera d'Asti (AT) ITALIA www.sfogliatorino.it		
AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI dello stabilimento di Buttigliera d'Asti <i>Authorizations and validations of the Buttigliera d'Asti 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>		
PIZZETTA DI PASTA SFOGLIA A CUORE			
CODICE ARTICOLO <i>item number</i>	ST-385/L (6015352)		
MARCHIO <i>Brand</i>	Sfoglia Torino - Righi		
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i>	8008443903256	CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	08008443903256
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	PIZZETTA DI PASTA SFOGLIA A CUORE <i>Heart-shaped puff pastry pizza</i>		
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Pizzetta di pasta sfoglia a forma di cuore, surgelata <i>Heart-shaped puff pastry pizza, deep-frozen</i>		
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Pizzette in pasta sfoglia a forma di cuore, farcite con pomodoro e mozzarella, crude surgelate. Prodotte con margarina certificata RSPO SG. <i>Heart-shaped puff pastry pizzette filled with tomato and mozzarella, raw, deep-frozen. Produced with RSPO SG certified margarine.</i>		
PESO MEDIO UNITARIO PEZZO (g) <i>Average weight per piece (g)</i>	crudo / raw: 30,6±0,5; PESO MINIMO UNITARIO PEZZO (g) a cotto (seguendo le modalità di cottura indicate in etichetta) / Minimum weight per cooked piece (g) (following the cooking methods indicated on the label): 21,5	N. PEZZI PER CONSUMER UNIT <i>n. of pieces per consumer unit</i>	36
PESO CONSUMER UNIT IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Consumer unit weight packaging exluded (g)</i>	1100	N. CONSUMER UNIT PER CARTONE <i>n. consumer unit per box</i>	4
PESO CARTONE IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Cardboard packaging weight packaging exluded (g)</i>	4400	N. PEZZI PER CARTONE <i>n. of pieces per cardboard packaging</i>	144
PESO MEDIO LORDO CARTONE (g) <i>Avarage gross weight cardboard packaging (g)</i>	4747		
FORMATO LOTTO <i>Batch size</i>	AAGGG (AA= anno; GGG= giorno giuliano) YYDDD (YY= year; DDD= julian day)		
FORMATO TMC <i>DMD format</i>	MM/AAAA (MM=mese; AAAA=anno) MM/YYYY (MM=month; YYYY=year)		
SHELF LIFE <i>Shelf life</i>	24 mesi 24 months		
INGREDIENTI	ingredienti della pasta sfoglia (77%): farina di GRANO tenero tipo 0, margarina vegetale (grassi di palma, oli di girasole, acqua, sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; succo di limone concentrato, aromi naturali), acqua, sale, estratto di malto d'ORZO, LATTE scremato in polvere, zucchero. Ingredienti della farcitura: semiconcentrato di pomodoro italiano (15% sul prodotto finito), acqua, mozzarella (2% sul prodotto finito) (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico), ricotta (siero di LATTE, crema di siero di LATTE, sale), zucchero, sale, olio extravergine di oliva, amido di mais e fibre vegetali (bambù e psillio), cipolla in polvere, spezie, piante aromatiche, estratto proteico vegetale (mais, girasole), aglio in polvere, amido di mais.		
<i>Ingredients</i>	<i>puff pastry ingredients (77%): type 0 soft WHEAT flour, vegetable margarine (palm fats, sunflower oils, water, salt, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; concentrated lemon juice, natural flavors), water, salt, BARLEY malt extract, skimmed MILK powder, sugar. Filling ingredients: semi-concentrated Italian tomato (15% on the finished product), water, mozzarella (2% on the finished product) (MILK, salt, rennet, acidity regulator: citric acid), ricotta (MILK whey, MILK whey cream, salt), sugar, salt, extra virgin olive oil, corn starch and vegetable fibers (bamboo and psyllium), onion powder, spices, aromatic plants, vegetable protein extract (corn, sunflower), garlic powder, corn starch.</i>		
ALLERGENI PRESENTI <i>Presence of allergens</i>	GLUTINE, LATTE. GLUTEN, MILK.		
ALLERGENI CHE POSSONO ESSERE CONTENUTI <i>Allergens that may be contained</i>	SENAPE, SOIA, UOVA. MUSTARD, SOY, EGGS.		
MODALITA' D'USO <i>mode of use</i>	prima della cottura rimuovere il prodotto dalla confezione. Non scongelare il prodotto. Disporre in teglia a distanza di 3 cm le une dalle altre. Mettere in forno preriscaldato a 170°C circa, cuocere per 19 minuti. Consumare previa cottura. <i>before cooking remove the product from the bag. Don't thaw the product. Arrange in a pan at a distance of 3 cm from each other. Put in preheated oven at 170°C, bake for 19 minutes. Consume after cooking.</i>		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Conservation</i>	conservare nel surgelatore a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare. <i>store in the freezer at -18°C. Once thawed do not refreeze.</i>		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutrition fact</i>		LIMITI MICROBIOLOGICI <i>MICROBIOLOGICAL LIMITS</i>		
Valori energetici <i>Energy</i>	1316 kJ - 316 kcal	EBC (Enterobacteriaceae)	UFC/g	<1 x 10 ⁴
Grassi <i>Fat</i>	20 g	Listeria monocytogenes (O.M. 7/12/93) "da consumarsi previa cottura" <i>(to be consumed only after cooking)</i>	UFC/g	<11 in 2 u.c. su 5; <110 in 3 u.c. su 5
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	10 g	Stafilococchi coag. +	UFC/g	<5 x 10 ²
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	28 g	Escherichia coli	UFC/g	<1 x 10 ²
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	0,6 g	Salmonella spp	in 25g	Assente (Absent)
Fibre <i>Fibre</i>	1,5 g			
Proteine <i>Protein</i>	5,2 g			
Sale <i>Salt</i>	1,7 g			
NOTE ADDIZIONALI <i>Additional notes</i>	<p>INGREDIENTI (LISTA INGREDIENTI E PERCENTUALI RIFERITE AL PRODOTTO COTTO SECONDO LE INDICAZIONI RIPORTATE ALLA SEZ. "MODALITA' D'USO"): ingredienti della pasta sfoglia (77%): farina di GRANO tenero tipo 0, margarina vegetale (grassi di palma, oli di girasole, acqua, sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; succo di limone concentrato, aromi naturali), acqua, sale, estratto di malto d'ORZO, LATTE scremato in polvere, zucchero. Ingredienti della farcitura: semiconcentrato di pomodoro italiano (18% sul prodotto finito), acqua, mozzarella (3% sul prodotto finito) (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico), ricotta (siero di LATTE, crema di siero di LATTE, sale), zucchero, sale, olio extravergine di oliva, amido di mais e fibre vegetali (bambù e psillio), cipolla in polvere, spezie, piante aromatiche, estratto proteico vegetale (mais, girasole), aglio in polvere, amido di mais. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE DEL PRODOTTO COTTO (valori medi per 100g di prodotto): Energia 1650kJ - 396kcal - Grassi 26g - di cui acidi grassi saturi 13g - Carboidrati 33g - di cui zuccheri 4,2g - Fibre 2,5g - Proteine 6,3g - Sale 1,4g.</p> <p>INGREDIENTS (LIST OF INGREDIENTS AND PERCENTAGES REFERRED TO THE COOKED PRODUCT ACCORDING TO THE INDICATIONS GIVEN IN THE SECTION "METHOD OF USE"): puff pastry ingredients (77%): type 0 soft WHEAT flour, vegetable margarine (palm fats, sunflower oils, water, salt, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; concentrated lemon juice, natural flavors), water, salt, BARLEY malt extract, skimmed MILK powder, sugar. Filling ingredients: semi-concentrated Italian tomato (18% on the finished product), water, mozzarella (3% on the finished product) (MILK, salt, rennet, acidity regulator: citric acid), ricotta (MILK whey, MILK whey cream, salt), sugar, salt, extra virgin olive oil, corn starch and vegetable fibers (bamboo and psyllium), onion powder, spices, aromatic plants, vegetable protein extract (corn, sunflower), garlic powder, corn starch. NUTRITION FACTS OF THE COOKED PRODUCT (average values per 100g of product): Energy 1650kJ - 396kcal - Fats 26g - of which saturated fatty acids 13g - Carbohydrates 33g - of which sugars 4.2g - Fibre 2.5g - Proteins 6.3g - Salt 1.4g.</p>			
INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC INFORMATIONS</i>				
COLORE <i>Colour</i>	Avorio con farcitura rossa e bianca da crudo; dorato dopo la cottura <i>Ivory with red and white filling from raw; golden after cooking</i>			
SAPORE <i>Taste</i>	Delicato e appetitoso dopo 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>			
SPECIFICHE IMBALLO <i>PACKAGING SPECIFICATIONS</i>		IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING</i>	SECONDARIO - CARTONE <i>SECONDARY PACKAGING (cardboard box)</i>	
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Busta <i>Envelope</i>	Scatola di cartone tipo americana <i>Cardboard box american type</i>		
CODICE <i>Code</i>	FILM NEUTRO	CASSA COD.013 AVANA		
TIPOLOGIA MATERIALE <i>Material type</i>	PP 5	PAP 20		
PESO MEDIO (g) <i>Average weight (g)</i>	13	295		
MISURE ESTERNE Lun. x Lar. x Alt. (mm) <i>External sizes length x width x height (mm)</i>	290 x 240 x 50	385 x 260 x 170		
TIPO DI CHIUSURA <i>type of latch</i>	Termosaldatura <i>Heat sealing</i>	Nastratura + Incollatura <i>Taping + Gluing</i>		
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>		324
MISURE PALLET <i>pallet sizes</i>	80x120 cm	PESO NETTO PALLET (kg) <i>pallet net weight (kg)</i>		356
N. CARTONI PER STRATO <i>n. of cardboard packaging per layer</i>	9	PESO MEDIO LORDO PALLET (kg) <i>pallet average gross weight (kg)</i>		410
N. STRATI PER PALLET <i>n. of layers per pallet</i>	9	ALTEZZA MEDIA PALLET (m) <i>pallet average height (m)</i>		1,68
N. TOTALE CARTONI PER PALLET <i>tot number of cardboard packaging per pallet</i>	81	AVVOLGIMENTO PALLET <i>pallet envelopment</i>		Film estensibile <i>Extendable film</i>
NOTE <i>note</i>				

DICHIARAZIONI <i>STATEMENT</i>	
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>
SFOGLIA TORINO S.r.l. OPERA IN CONFORMITÀ <i>Sfoglia Torino S.r.l. 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. <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 sfogliatorino2017 <i>website: www.sfogliatorino.it, enter the pwd: sfogliatorino2017</i>