

		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. Healthy n. 141 on the 27th of October 2006 - IFS - BRC</i>	
RUSTICI CON WÜRSTEL			
CODICE ARTICOLO <i>item number</i>	ST-383/MD		
MARCHIO <i>Brand</i>	Sfoglia Torino - Righi		
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i>	8008443903553	CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	08008443903553
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	RUSTICI CON WÜRSTEL <i>Puff pastry with Sausage</i>		
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Prodotto da forno crudo surgelato <i>Deep-frozen raw bakery product</i>		
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Salatini in pasta sfoglia, farciti con würstel, crudi surgelati. Trama grigliata. Prodotti con margarina certificata RSPO SG. Ogni busta è singolarmente etichettata (stampa interna). <i>Puff pastry appetizers, stuffed with würstel, raw deep-frozen. Grilled pattern. Produced with RSPO SG certified margarine. Each pack is labelled.</i>		
PESO MEDIO UNITARIO PEZZO (g) <i>Average weight per piece (g)</i>	25,5±0,5	N. PEZZI PER CONSUMER UNIT <i>n. of pieces per consumer unit</i>	39
PESO CONSUMER UNIT IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Consumer unit weight packaging excluded (g)</i>	1000	N. CONSUMER UNIT PER CARTONE <i>n. consumer unit per box</i>	6
PESO CARTONE IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Cardboard packaging weight packaging excluded (g)</i>	6000	N. PEZZI PER CARTONE <i>n. of pieces per cardboard packaging</i>	234
PESO MEDIO LORDO CARTONE (g) <i>Average gross weight cardboard packaging (g)</i>	6396		
FORMATO LOTTO <i>Batch size</i>	AAGGG (AA= anno; GGG= giorno giuliano) <i>YYDDD (YY= year; DDD= julian day)</i>		
FORMATO TMC <i>DMD format</i>	MM/AAAA (MM=mese; AAAA=anno) <i>MM/YYYY (MM=month; YYYY=year)</i>		
SHELF LIFE <i>Shelf life</i>	18 mesi <i>18 months</i>		
INGREDIENTI	ingredienti della pasta sfoglia (65%): 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, proteine del siero di LATTE, LATTE scremato in polvere, maltodestrine di mais, agente antiagglomerante: carbonati di sodio. Ingredienti della farcitura: wurstel affumicato 31% (sul prodotto finito) (carne di suino, grasso di suino, acqua, amido di patata, sale, fibre vegetali di patata, zucchero, spezie (pepe e pastinaca), antiossidante: estratti di rosmarino, estratti di spezie), acqua, formaggio (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), SENAPE (acqua, semi di SENAPE, aceto di acquavite, sale, spezie, aromi naturali), UOVO, flocchi di patate (patate disidratate, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), albume d'UOVO in polvere, sale.		
<i>Ingredients</i>	<i>puff pastry ingredients (65%): 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's malt extract, MILK whey protein, skimmed MILK powder, corn maltodextrin, anti-caking agent: sodium carbonates. Filling ingredients: smoked sausage 31% (on the finished product) (pork, pork fat, water, potato starch, salt, potato vegetable fibers, sugar, spices (pepper, pastinaca), antioxidant: extracts of rosemary, spice extracts), water, cheese (MILK, salt, lactic ferments, rennet), MUSTARD (water, MUSTARD seeds, spirit vinegar, salt, spices, natural flavorings), EGG, potato flakes (dehydrated potatoes, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids), EGG white powder, salt.</i>		
ALLERGENI PRESENTI <i>Presence of allergens</i>	GLUTINE, LATTE, SENAPE, UOVA. <i>GLUTEN, MILK, MUSTARD, EGGS.</i>		
ALLERGENI CHE POSSONO ESSERE CONTENUTI <i>Allergens that may be contained</i>	PESCE, SOIA. <i>FISH, SOY.</i>		
MODALITA' D'USO <i>mode of use</i>	il prodotto va consumato previa cottura. Disporre i salatini ancora surgelati in teglia, su carta da forno, a distanza di 3 cm gli uni dagli altri. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 220°C circa per 15/18 minuti circa, fino al grado di doratura desiderato. <i>to be consumed after cooking. Arrange the frozen appetizers in a baking tray, on baking paper, at a distance of 3 cm from each other. Bake in a preheated convection oven at about 220°C for about 15/18 minutes, until the desired degree of browning is achieved.</i>		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Conservation</i>	****o***(-18°C) vedi data consigliata sulla confezione, **(-12°C) 1 mese, *(-6°C) 1 settimana. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato. ****o***(-18°C) see best before date on the package, **(-12°C) 1 month, *(-6°C) 1 week. Do not refreeze after thawing.		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutrition fact</i>		LIMITI MICROBIOLOGICI <i>MICROBIOLOGICAL LIMITS</i>		
Valori energetici <i>Energy</i>	1692 kJ - 406 kcal	EBC (Enterobacteriaceae)	UFC/g	<1 x 10 ⁴
Grassi <i>Fat</i>	26 g	Listeria monocytogenes	UFC/g	<1 x 10 ²
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	12 g	Stafilococchi coag. +	UFC/g	<5 x 10 ²
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	36 g	Escherichia coli	UFC/g	<1 x 10 ²
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	2,5 g	Salmonella spp	in 25g	Assente (Absent)
Fibre <i>Fibre</i>	2,8 g			
Proteine <i>Protein</i>	5,6 g			
Sale <i>Salt</i>	1,6 g			
NOTE ADDIZIONALI <i>Additional notes</i>				

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC INFORMATIONS</i>	
COLORE <i>Colour</i>	Avorio da crudo; dorato dopo la cottura <i>Ivory when the product is uncoked; 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 15 MACC. (S 18)
TIPOLOGIA MATERIALE <i>Material type</i>	PP 5	PAP 20
PESO MEDIO (g) <i>Average weight (g)</i>	11	330
MISURE ESTERNE Lun. x Lar. x Alt. (mm) <i>External sizes length x width x height (mm)</i>	310 x 210 x 50	250 x 380 x 200
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>	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 MEDIO LORDO PALLET (kg) <i>pallet average gross weight (kg)</i>	486
N. STRATI PER PALLET <i>n. of layers per pallet</i>	8	ALTEZZA MEDIA PALLET (m) <i>pallet average height (m)</i>	1,75
N. TOTALE CARTONI PER PALLET <i>tot number of cardboard packaging per pallet</i>	72	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>

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 <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>
---	---