

  	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 Sede Operativa: via Tommaso Abbate, 61 - 30020 Quarto d'Altino (VE) 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>
---	---

VOL AU VENT FIORELLINO Ø 48mm

CODICE ARTICOLO <i>item number</i>	ST-92
MARCHIO <i>Brand</i>	Sfoglia Torino
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i>	8008443902532
CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	08008443902532
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	Vol au vent fiorellino Ø 48mm <i>Floret vol au vent ø 48mm</i>
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Prodotto da forno di pasta sfoglia <i>Puff pastry bakery product</i>
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Vol au vent fiorellino esterno: Ø 48mm, interno: Ø 25-30mm, altezza: 25-30mm, cotto <i>Flower-shaped vol au vent, external: ø 48mm, internal: ø 25-30 mm, height: 25-30 mm, cooked</i>
PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Weight per piece (g)</i>	11 - 14
PESO CONSUMER UNIT (g) imballi esclusi <i>Consumer unit weight (g) packaging exluded</i>	--
PESO CARTONE imballi esclusi (g) <i>Cardboard packaging weight (g) packaging exluded</i>	1110
PESO CARTONE medio lordo (g) <i>Cardboard packaging weight (g) avarage gross weight</i>	1545
FORMATO LOTTO <i>Batch size</i>	AAGGG (AA= anno; GGG= giorno giuliano) <i>YYDDD (YY= year ; DDD= julian day)</i>
SHELF LIFE <i>Shelf life</i>	12 mesi <i>12 months</i>
FORMATO TMC <i>DMD format</i>	MM/AAAA <i>MM/YYYY</i>

INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	farina di GRANO tenero tipo 0, margarina vegetale (grassi di palma e oli di girasole, acqua, sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; correttore di acidità: acido citrico; aromi (contengono LATTE), colorante: caroteni), acqua, sale, conservante: propionato di calcio; malto d'ORZO. <i>soft WHEAT flour type 0, vegetable margarine (palm fats and sunflower oils, water, salt, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; acidity regulator: citric acid; flavors (contain MILK), coloring: carotenes), water, salt, preservative: calcium propionate; BARLEY malt.</i>
--	---

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

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

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

CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING</i>
--

n. pezzi per consumer unit <i>n. of pieces per consumer unit</i>	--
n. consumer unit per cartone <i>n. consumer unit per box</i>	--
n. pezzi per cartone <i>n. of pieces per cardboard packaging</i>	90

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>	--
misure pallet <i>pallet sizes</i>	80X120 cm	peso netto pallet (Kg) <i>pallet net weight (Kg)</i>	142
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>	248
n. strati per pallet <i>n. of layers per pallet</i>	16	altezza media pallet (m) <i>pallet average height (m)</i>	2,4
n. totale cartoni per pallet <i>tot number of cardboard packaging per pallet</i>	128	avvolgimento pallet <i>pallet envelopment</i>	film estensibile <i>extendable film</i>

L'unità di trasporto è costituita da 2 bancali da 64 ct ciascuno, sovrapposti - altezza singolo bancale (pedana compresa): 1,2 m

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING SPECIFICATIONS</i>

descrizione <i>description</i>	vaschetta + film neutro saldante <i>tray + sealing neutral film</i>
composizione materiale <i>material composition</i>	PET (vaschetta/tray); PET saldante (film neutro/neutral film)
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	24
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	285x195x40(h)
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 semiamericana con fondo a incastro + coperchio finestrato <i>semi-American cardboard box with interlocking bottom + windowed lid</i>
cod. <i>code</i>	RIF. 114 INCASTRO
tipologia materiale <i>material type</i>	cartone <i>cardboard</i>

peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	291	
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	lunghezza <i>length</i>	410
	profondità o larghezza <i>width</i>	300
	altezza <i>height</i>	130
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	incollatura <i>gluing</i>	

MODALITA' D'USO <i>mode of use</i>	farcire il prodotto e riscaldare a piacere in forno per pochi minuti. <i>stuffing the product and heat it to taste in the oven for a few minutes.</i>
--	--

MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Conservation</i>	conservare in un luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore. <i>store in a cool and dry place, away from sources of light and heat.</i>
--	---

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutrition facts</i>	valori medi per 100g <i>average values per 100 g</i>	
Valori energetici <i>Energy</i>	2220	kJ
	533	kcal
Grassi <i>Fat</i>	35	g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	18	g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	45	g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	1,7	g
Fibre <i>Fibre</i>	2,3	g
Proteine <i>Protein</i>	8,3	g
Sale <i>Salt</i>	1,5	g

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC INFORMATIONS</i>	
Colore <i>colour</i>	giallo leggermente dorato <i>yellow lightly browned</i>
Sapore <i>taste</i>	delicatamente salato <i>lightly salted</i>
Odore <i>smell</i>	fragrante <i>fragrant</i>
Consistenza <i>texture</i>	fragile <i>fragile</i>

LIMITI MICROBIOLOGICI (considerare solo i parametri applicabili) <i>MICROBIOLOGICAL LIMITS (consider only the applicable parameters)</i>			
		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 (Absent)	Assente (Absent)
Listeria monocytogenes		Assente (Absent)/25g	<11UFC/g in 2uc su 5 <110 UFC/g in 3uc su 5

LIMITI CHIMICO/FISICI <i>CHEMICAL/PHYSICAL LIMITS</i>		
		cotto <i>cooked</i>
Umidità <i>Humidity</i>	%	<10
aW medio		0,505

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 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>