

  	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>
---	---

SFOGLIA CRUDA LAMINATA mm 370x270 5kg

CODICE ARTICOLO <i>item number</i>	ST-337
MARCHIO <i>Brand</i>	Sfoglia Torino
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i>	8008443003376
CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	08008443003376
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	Sfoglia cruda laminata mm 370x270 5kg <i>Deep frozen laminated puff pastry mm 370x270 5kg</i>
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Prodotto da forno di pasta sfoglia crudo surgelato <i>Puff pastry bakery product deep frozen uncooked</i>
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Fogli di pasta sfoglia cruda laminata, mm 370x270x5, surgelati. Ogni confezione contiene 2 fogli <i>Puff pastry uncooked sheets, mm 370x270x5, deep frozen. Each pack contains 2 sheets</i>
PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Weight per piece (g)</i>	500
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>	5000
PESO CARTONE medio lordo (g) <i>Cardboard packaging weight (g) average gross weight</i>	5280
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>	18 mesi <i>18 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 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. <i>soft WHEAT flour type "0", vegetable margarine (vegetable fats and oils: palm fat, sunflower oil, water, salt, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid, flavours (containing MILK), food coloring: carotens), water, salt.</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>	2
n. consumer unit per cartone <i>n. consumer unit per box</i>	5
n. pezzi per cartone <i>n. of pieces per cardboard packaging</i>	10

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>	640
misure pallet <i>pallet sizes</i>	80X120 cm	peso netto pallet (Kg) <i>pallet net weight (Kg)</i>	640
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>	701
n. strati per pallet <i>n. of layers per pallet</i>	16	altezza media pallet (m) <i>pallet average height (m)</i>	1,510
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>

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING SPECIFICATIONS</i>	
descrizione <i>description</i>	film termoretraibile <i>shrink film</i>
composizione materiale <i>material composition</i>	PE
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	4
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	380x280
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	termosaldatura <i>heat sealing</i>

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - CARTONE SECONDARY PACKAGING SPECIFICATIONS (cardboard box)		
descrizione <i>description</i>	scatola di cartone americana <i>american cardboard box</i>	
cod. <i>code</i>	337	
tipologia materiale <i>material type</i>	cartone <i>cardboard</i>	
peso medio (g) <i>avarage weight (g)</i>	260	
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	lunghezza <i>length</i>	390
	profondità o larghezza <i>width</i>	300
	altezza <i>height</i>	85
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	nastro adesivo <i>scotch tape</i>	
MODALITA' D'USO <i>mode of use</i>	consumare previa cottura (prodotto tal quale in forno ventilato preriscaldato: 220°C per 15-18 minuti) <i>consume after cooking (product as it is in preheated convection oven: 220°C for 15-18 minutes)</i>	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Conservation</i>	-18 °C. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato <i>-18 °C. Do not refreeze the product after it is thawed</i>	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutrition facts</i>	valori medi per 100g <i>avarage values per 100 g</i>	
Valori energetici <i>Energy</i>	1631	kJ
	391	kcal
Grassi <i>Fat</i>	24	g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	5,7	g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	37	g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	2,0	g
Fibre <i>Fibre</i>	1,9	g
Proteine <i>Protein</i>	5,9	g
Sale <i>Salt</i>	1,2	g

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC INFORMATIONS	
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 la cottura <i>delicate and appetizing after cooking</i>
Odore <i>smell</i>	neutro <i>neutral</i>
Consistenza <i>texture</i>	dura da crudo, fragrante da cotto <i>tough from raw, fragrant when cooked</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 (Absent)	Assente (Absent)
Listeria monocytogenes		Assente (Absent)/25g	<11UFC/g in 2uc su 5 <110 UFC/g in 3uc su 5

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>	
<p>Sul sito internet www.sfogliatorino.it , accedere all'area riservata tramite la pwd sfoglia2017 <i>website: www.sfogliatorino.it, enter the pwd: sfoglia2017</i></p>	