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 *Authorizations and validations of the Buttigliera d'Asti plant*	Aut. Sanitaria n. 141 del 27/10/2006 IFS BRC *Aut. Healty n. 141 on the 27th of October 2006 - IFS - BRC*

PASTA SFOGLIA CRUDA LAMINATA

CODICE ARTICOLO *item number*	ST-337		
MARCHIO *Brand*	Sfoglia Torino - Righi		
CODICE EAN 13 - PRODOTTO *Code EAN 13 - product*	8008443003376	**CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE** *Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging*	08008443003376
DENOMINAZIONE COMMERCIALE *Trading name*	PASTA SFOGLIA CRUDA LAMINATA *Raw laminated puff pastry*		
DENOMINAZIONE DI VENDITA *Legal name*	Prodotto da forno crudo surgelato *Deep-frozen raw bakery product*		
DESCRIZIONE *Description*	Fogli di pasta sfoglia cruda laminata, 370x270mm ± 10mm, surgelati. Ogni confezione contiene 2 fogli. *Puff pastry uncooked sheets, 370x270mm ± 10mm, deep-frozen. Each pack contains 2 sheets.*		
PESO MEDIO UNITARIO PEZZO (g) *Average weight per piece (g)*	500	**N. PEZZI PER CONSUMER UNIT** *n. of pieces per consumer unit*	n.a.
PESO CONSUMER UNIT IMBALLI ESCLUSI (g) *Consumer unit weight packaging exluded (g)*	n.a.	**N. CONSUMER UNIT PER CARTONE** *n. consumer unit per box*	n.a.
PESO CARTONE IMBALLI ESCLUSI (g) *Cardboard packaging weight packaging exluded (g)*	5000	**N. PEZZI PER CARTONE** *n. of pieces per cardboard packaging*	10
PESO MEDIO LORDO CARTONE (g) *Avarage gross weight cardboard packaging (g)*	5285		
FORMATO LOTTO *Batch size*	AAGGG (AA= anno; GGG= giorno giuliano) *YYDDD (YY= year; DDD= julian day)*		
FORMATO TMC *DMD format*	MM/AAAA (MM=mese; AAAA=anno) *MM/YYYY (MM=month; YYYY=year)*		
SHELF LIFE *Shelf life*	18 mesi *18 months*		
INGREDIENTI	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.		
Ingredients	*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.*		
ALLERGENI PRESENTI *Presence of allergens*	GLUTINE. *GLUTEN.*		
ALLERGENI CHE POSSONO ESSERE CONTENUTI *Allergens that may be contained*	LATTE, PESCE, SENAPE, SOIA, UOVA. *MILK, FISH, MUSTARD, SOY, EGGS.*		
MODALITA' D'USO *mode of use*	il prodotto va consumato previa cottura. Lasciare scongelare a temperatura ambiente per circa 30 minuti, modellare e farcire a piacere. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C/220°C per 15/30 minuti (il tempo di cottura può variare a seconda della farcitura). *to be consumed after cooking. Let thawing at room temperature for about 30 minutes, shape and fill as desired. Bake in a preheated convection oven at 200°C/220°C for 15/30 minutes (cooking time may change depending on the filling).*		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE *Conservation*	****o***(-18°C) vedi data consigliata sulla confezione, **(-12°C) 1 mese, *(-6°C) 1 settimana. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato. *****or***(-18°C) see best before date on the package, **(-12°C) 1 month, *(-6°C) 1 week. Do not refreeze after thawing.*		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE *Nutrition fact*	**valori medi per 100g** *avarage values per 100 g*
Valori energetici *Energy*	1633 kJ - 391 kcal
Grassi *Fat*	24 g
di cui acidi grassi saturi *of which saturates*	5,7 g
Carboidrati *Carbohydrate*	37 g
di cui zuccheri *of which sugars*	2,0 g
Fibre *Fibre*	1,9 g
Proteine *Protein*	5,9 g
Sale *Salt*	1,2 g

LIMITI MICROBIOLOGICI *MICROBIOLOGICAL LIMITS*		
EBC (Enterobacteriaceae)	UFC/g	<1 x 10^4
Listeria monocytogenes	UFC/g	<1 x 10^2
Stafilococchi coag. +	UFC/g	<5 x 10^2
Escherichia coli	UFC/g	<1 x 10^2
Salmonella spp	in 25g	Assente (Absent)

NOTE ADDIZIONALI *Additional notes*	

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE *ORGANOLEPTIC INFORMATIONS*	
COLORE *Colour*	Avorio da crudo; dorato dopo la cottura *Ivory when the product is uncoked; golden after cooking*
SAPORE *Taste*	Delicato e appetitoso dopo cottura *Delicate and appetizing after cooking*
ODORE *Smell*	Neutro *Neutral*
CONSISTENZA *Texture*	Dura da crudo, fragrante da cotta *Tough from raw, fragrant when cooked*

SPECIFICHE IMBALLO *PACKAGING SPECIFICATIONS*	**IMBALLO PRIMARIO** *PRIMARY PACKAGING*	**SECONDARIO - CARTONE** *SECONDARY PACKAGING (cardboard box)*
DESCRIZIONE *Description*	Film termoretraibile *Shrink film*	Scatola di cartone tipo americana *Cardboard box american type*
CODICE *Code*	FILM NEUTRO	SCAT. 337 AVANA
TIPOLOGIA MATERIALE *Material type*	LDPE 4	PAP 20
PESO MEDIO (g) *Avarage weight (g)*	4	265
MISURE ESTERNE Lun. x Lar. x Alt. (mm) *External sizes length x width x height (mm)*	380 x 280 x 6	390 x 295 x 90
TIPO DI CHIUSURA *type of latch*	Termosaldatura *Heat sealing*	Nastro adesivo *Adhesive tape*

PALLETTIZZAZIONE (standard allo stabilimento produttivo) *PACKAGING PALLETS (standard to the productive plant)*			
TIPO PALLET *pallet type*	EPAL	**N. TOTALE CONSUMER UNIT PER PALLET** *total number of consumer unit per pallet*	null
MISURE PALLET *pallet sizes*	80x120 cm	**PESO NETTO PALLET (kg)** *pallet net weight (kg)*	640
N. CARTONI PER STRATO *n. of cardboard packaging per layer*	8	**PESO MEDIO LORDO PALLET (kg)** *pallet avarage gross weight (kg)*	701
N. STRATI PER PALLET *n. of layers per pallet*	16	**ALTEZZA MEDIA PALLET (m)** *pallet avarage height (m)*	1,59
N. TOTALE CARTONI PER PALLET *tot number of cardboard packaging per pallet*	128	**AVVOLGIMENTO PALLET** *pallet envolopment*	Film estensibile *Extendable film*
NOTE *note*			

DICHIARAZIONI *STATEMENT*	
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 *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.*
SFOGLIA TORINO S.r.l. OPERA IN CONFORMITÀ *Sfoglia Torino S.r.l. operates in accordance*	al REG (UE) 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari *to REG (EU) 178/2002 on the safety and traceability of food*
	al REG (UE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari *to REG (EU) 852/2004 on the hygiene of foodstuffs*
	al sistema HACCP per l'implementazione dell'analisi del rischio *to HACCP system for the implementation of the hazard analysis*
	al REG (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e D.L. n. 109 del 27/01/1992 *to REG (EU) 1169/2011 on the provision of food information to consumers and L.D. n. 109/1992*
	a tutta la normativa europea e nazionale, orizzontale e verticale di settore, applicabile *to all the European and national legislation, horizontal and vertical, and applicable*

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 sfoglia2017 *website: www.sfogliatorino.it, enter the pwd: sfoglia2017*