

		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>	
PIZZETTE POMODORO E MOZZARELLA			
CODICE ARTICOLO <i>item number</i>	ST-302		
MARCHIO <i>Brand</i>	Sfoglia Torino - Righi		
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i>	8008443003024	CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	08008443003024
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	PIZZETTE POMODORO E MOZZARELLA <i>Tomato and mozzarella mini pizzas</i>		
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Prodotto da forno crudo surgelato <i>Deep-frozen raw bakery product</i>		
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Pizzette in pasta sfoglia Ø 60mm, farcite con pomodoro e mozzarella, crude surgelate. <i>Puff pastry mini pizzas Ø 60mm filled with tomato and mozzarella, raw, deep frozen.</i>		
PESO MEDIO UNITARIO PEZZO (g) <i>Average weight per piece (g)</i>	26,9	N. PEZZI PER CONSUMER UNIT <i>n. of pieces per consumer unit</i>	37
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>	4
PESO CARTONE IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Cardboard packaging weight packaging excluded (g)</i>	4000	N. PEZZI PER CARTONE <i>n. of pieces per cardboard packaging</i>	148
PESO MEDIO LORDO CARTONE (g) <i>Average gross weight cardboard packaging (g)</i>	4307		
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 (72%): 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: semi-concentrato di pomodoro italiano 18% (sul prodotto finito), mozzarella 4% (sul prodotto finito) (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio, correttore di acidità: acido citrico), ricotta (siero di LATTE, crema di siero di LATTE, sale), acqua, zucchero, sale, olio di semi di girasole, 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 (72%): type 0 soft WHEAT flour, vegetable margarine (palm fat, sunflower oil, water, salt, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; concentrated lemon juice, natural flavourings), water, salt, BARLEY malt extract, skimmed MILK powder, sugar. Filling ingredients: Italian tomato semi-concentrate 18% (on the finished product), mozzarella 4% (on the finished product) (MILK, salt, lactic ferments, rennet, acidity regulator: citric acid), ricotta (WHEY, WHEY cream, salt), water, sugar, salt, sunflower 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. <i>GLUTEN, MILK.</i>		
ALLERGENI CHE POSSONO ESSERE CONTENUTI <i>Allergens that may be contained</i>	PESCE, SENAPE, SOIA, UOVA. <i>FISH, MUSTARD, SOY, EGGS.</i>		
MODALITA' D'USO <i>mode of use</i>	il prodotto va consumato previa cottura. Disporre le pizzette ancora surgelate in teglia, su carta da forno, a distanza di 3 cm le une dalle altre. 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 mini pizzas in a pan 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>	valori medi per 100g <i>average values per 100 g</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	UFC/g <1 x 10 ²
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>			

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC INFORMATIONS			
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 PACKAGING SPECIFICATIONS	IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING		SECONDARIO - CARTONE SECONDARY PACKAGING (cardboard box)
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		SCAT AVANA S
TIPOLOGIA MATERIALE <i>Material type</i>	PP 5		PAP 20
PESO MEDIO (g) <i>Avarage weight (g)</i>	8		275
MISURE ESTERNE Lun. x Lar. x Alt. (mm) <i>External sizes length x width x height (mm)</i>	310 x 210 x 50		390 x 265 x 145
TIPO DI CHIUSURA <i>type of latch</i>	Termosaldatura <i>Heat sealing</i>		Nastro adesivo <i>Adhesive tape</i>
PALLETTIZZAZIONE (standard allo stabilimento produttivo) PACKAGING PALLETS (standard to the productive plant)			
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 avarage gross weight (kg)</i>	490
N. STRATI PER PALLET <i>n. of layers per pallet</i>	12	ALTEZZA MEDIA PALLET (m) <i>pallet avarage height (m)</i>	1,89
N. TOTALE CARTONI PER PALLET <i>tot number of cardboard packaging per pallet</i>	108	AVVOLGIMENTO PALLET <i>pallet envelopment</i>	Film estensibile <i>Extendable film</i>
NOTE <i>note</i>			
DICHIARAZIONI STATEMENT			
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. <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>			
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>		