

		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>	
SALATINI 6 GUSTI			
CODICE ARTICOLO <i>item number</i>	ST-322		
MARCHIO <i>Brand</i>	Sfoglia Torino - Righi		
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i>	8008443003222	CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	08008443003222
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	SALATINI 6 GUSTI <i>Appetizers 6 flavours</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 assortiti, farciti crudi surgelati. Gusti: wurstel, pomodoro e mozzarella, spinaci, prosciutto, peperoni, formaggio. <i>Assorted appetizers, raw deep frozen filled. Flavours: wurstel, tomato and mozzarella, spinach, jam, peppers, cheese.</i>		
PESO MEDIO UNITARIO PEZZO (g) <i>Average weight per piece (g)</i>	21 (fagottino/bundle); 29,5 (wurstel)	N. PEZZI PER CONSUMER UNIT <i>n. of pieces per consumer unit</i>	47
PESO CONSUMER UNIT IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Consumer unit weight packaging exluded (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 exluded (g)</i>	4000	N. PEZZI PER CARTONE <i>n. of pieces per cardboard packaging</i>	188
PESO MEDIO LORDO CARTONE (g) <i>Avarage gross weight cardboard packaging (g)</i>	4319		
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: 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 delle farciture: farcitura agli spinaci: spinaci 19% (sul prodotto finito), acqua, formaggio (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), fiocchi di patate (patate disidratate, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi), UOVA, BURRO, albume d'UOVO in polvere, sale, olio extravergine di oliva. Farcitura ai peperoni: peperoni 18% (sul prodotto finito), peperoni in aceto 8% (sul prodotto finito) (peperoni, acqua, aceto di vino, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico), fiocchi di patate (patate disidratate, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi), cipolla, UOVA, sale, olio extra vergine di oliva, albume d'UOVO in polvere. Farcitura al prosciutto cotto: prosciutto cotto 20% (sul prodotto finito) (coscia di suino, acqua, sale, destrosio, saccarosio, amidi di patata, aromi, spezie, antiossidante: eritorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio), acqua, UOVA, fiocchi di patate (patate disidratate, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi), albume d'UOVO in polvere, sale, aglio in polvere, noce moscata, pepe nero. Farcitura al pomodoro e mozzarella: semi-concentrato di pomodoro italiano 16% (sul prodotto finito), acqua, mozzarella 5% (sul prodotto finito) (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio, correttore di acidità: acido citrico), fiocchi di patate (patate disidratate, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi), olio extra vergine di oliva, albume d'UOVO in polvere, sale, zucchero, cipolla in polvere, spezie, piante aromatiche, estratto proteico vegetale (mais, girasole), aglio in polvere, amido di mais. Farcitura ai formaggi: formaggio 19% (sul prodotto finito) (LATTE, LATTE di pecora pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio), acqua, UOVA, fiocchi di patate (patate disidratate, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi), albume d'UOVA in polvere, sale. Farcitura ai wurstel: wurstel 34% (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, fumo naturale da legno di faggio), acqua, formaggio (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), SENAPE (acqua, semi di SENAPE, aceto di acquavite, sale, spezie, aromi naturali), UOVA, fiocchi di patate (patate disidratate, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi), albume d'UOVO in polvere, sale.		
<i>Ingredients</i>	<i>ingredients of the puff pastry: 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, skimmed MILK powder, sugar. Fillings ingredients: spinach filling: spinach 19% (on the finished product), water, cheese (MILK, salt, lactic ferments, rennet), potato flakes (dehydrated potatoes, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids), EGGS, BUTTER, EGG white powder, salt, extra virgin olive oil. Pepper filling: peppers 18% (on the finished product), peppers in vinegar 8% (on the finished product) (peppers, water, wine vinegar, salt, acidity regulator: citric acid, antioxidant: ascorbic acid), potato flakes (dehydrated potatoes, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids), onion, EGGS, salt, extra virgin olive oil, EGG white powder. Filling with cooked ham: cooked ham 20% (on the finished product) (leg of pork, water, salt, dextrose, sucrose, potato starch, flavorings, spices, antioxidant: sodium erythorbate; preservative: sodium nitrite), water, EGGS, potato flakes (dehydrated potatoes, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids), EGG white powder, salt, garlic powder, nutmeg, black pepper. Tomato and mozzarella filling: semi-concentrated Italian tomato 16% (on the finished product), water, 5% mozzarella (on the finished product) (MILK, salt, lactic ferments, rennet, acidity regulator: citric acid), flakes of potatoes (dehydrated potatoes, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids), extra virgin olive oil, EGG white powder, salt, sugar, onion powder, spices, aromatic plants, vegetable protein extract (corn, sunflower), garlic powder, corn starch. Cheese filling: 19% cheese (on the finished product) (MILK, pasteurized sheep's MILK, salt, lactic ferments, rennet), water, EGGS, potato flakes (dehydrated potatoes, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids), EGG white powder, salt. Filling with frankfurters: frankfurter 34% (on the finished product) (pork, pork fat, water, potato starch, salt, potato vegetable fiber, sugar, spices (pepper and parsnip), antioxidant: rosemary extracts; extracts of spices, natural smoke from beech wood), water, cheese (MILK, salt, lactic ferments, rennet), MUSTARD (water, MUSTARD seeds, brandy vinegar, salt, spices, natural flavors), EGGS, 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 pretzels 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>avarage values per 100 g</i>	LIMITI MICROBIOLOGICI <i>MICROBIOLOGICAL LIMITS</i>	
Valori energetici <i>Energy</i>	1249 kJ - 299 kcal	EBC (Enterobacteriaceae)	UFC/g <1 x 10 ⁴
Grassi <i>Fat</i>	18 g	Listeria monocytogenes (O.M. 7/12/93) "da consumarsi previa cottura" <i>(to be consumed only after cooking)</i>	UFC/g <11 in 2 u.c. su 5; <110 in 3 u.c. su 5
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	8,6 g	Stafilococchi coag. +	UFC/g <5 x 10 ²
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	27 g	Escherichia coli	UFC/g <1 x 10 ²
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	2,2 g	Salmonella spp	in 25g Assente (Absent)
Fibre <i>Fibre</i>	1,2 g		
Proteine <i>Protein</i>	6,7 g		
Sale <i>Salt</i>	1,0 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	SCAT AVANA S	
TIPOLOGIA MATERIALE <i>Material type</i>	PP 5	PAP 20	
PESO MEDIO (g) <i>Avarage weight (g)</i>	11	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>	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 avarage gross weight (kg)</i>	491
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 <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>
<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. <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>