

		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. Healty n. 141 on the 27th of October 2006 - IFS - BRC</i>	
TORTA SALATA FRIARIELLI E SALSICCIA			
CODICE ARTICOLO <i>item number</i>	RF-1068		
MARCHIO <i>Brand</i>	Righi - Sfoglia Torino		
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i>	8006278004131	CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	08006278004131
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	TORTA SALATA FRIARIELLI E SALSICCIA <i>Friarielli and sausage savoury pie</i>		
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Torta salata in pasta sfoglia, surgelata <i>Savoury puff pastry pie, deep-frozen</i>		
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Torta salata in pasta sfoglia con ripieno a base di friarielli e salsiccia, cruda, surgelata. <i>Savoury puff-pastry pie, with friarielli and spinach filling, raw and deep-frozen product.</i>		
PESO MEDIO UNITARIO PEZZO (g) <i>Average weight per piece (g)</i>	700	N. PEZZI PER CONSUMER UNIT <i>n. of pieces per consumer unit</i>	1
PESO CONSUMER UNIT IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Consumer unit weight packaging excluded (g)</i>	700	N. CONSUMER UNIT PER CARTONE <i>n. consumer unit per box</i>	6
PESO CARTONE IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Cardboard packaging weight packaging excluded (g)</i>	4200	N. PEZZI PER CARTONE <i>n. of pieces per cardboard packaging</i>	6
PESO MEDIO LORDO CARTONE (g) <i>Average gross weight cardboard packaging (g)</i>	4518		
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	pasta sfoglia (54%): 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. Ripieno: friarielli (22% sul prodotto finito), salsiccia di suino (7% sul prodotto finito) (carne di suino, sale, pepe), ricotta (siero di LATTE, crema di siero di LATTE, sale), mozzarella (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, lievito di birra, sale), acqua, olio extravergine di oliva, formaggio (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), sale, aglio in polvere, amido di mais e fibre vegetali, pepe nero, peperoncino.		
<i>Ingredients</i>	<i>puff pastry (54%): 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. Filling: friarielli (22% on the finished product), pork sausage (7% on the finished product) (pork, salt, pepper), ricotta (WHEY, WHEY cream, salt), mozzarella (MILK, salt, lactic ferments, rennet), breadcrumbs (type 0 soft WHEAT flour, brewer's yeast, salt), water, extra virgin olive oil, cheese (MILK, salt, lactic ferments, rennet), salt, garlic powder, starch of corn and vegetable fibers, black pepper, chilli.</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. Mettere la torta ancora surgelata nella parte centrale del forno ben caldo (220°C) e cuocerla per circa 30 minuti. Servire dopo averla lasciata raffreddare per alcuni minuti. <i>to be consumed after cooking. Place the frozen cake in the central part of the oven (220°C) and bake for about 30 minutes. Serve after letting it cool for a few minutes.</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>	1125 kJ - 270 kcal	EBC (Enterobacteriaceae)	UFC/g <1 x 10 ⁴
Grassi <i>Fat</i>	17 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>	8,8 g	Stafilococchi coag. +	UFC/g <5 x 10 ²
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	21 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>	1,7 g		
Proteine <i>Protein</i>	7,4 g		
Sale <i>Salt</i>	1,1 g		
NOTE ADDIZIONALI <i>Additional notes</i>			

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 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		CASSA COD.007 NEUTRA
TIPOLOGIA MATERIALE <i>Material type</i>	PP 5		PAP 20
PESO MEDIO (g) <i>Avarage weight (g)</i>	8		270
MISURE ESTERNE Lun. x Lar. x Alt. (mm) <i>External sizes length x width x height (mm)</i>	280 x 230 x 25		300 x 250 x 185
TIPO DI CHIUSURA <i>type of latch</i>	Termosaldatura <i>Heat sealing</i>		Nastratura + Incollatura <i>Taping + Gluing</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>	720
MISURE PALLET <i>pallet sizes</i>	80x120 cm	PESO NETTO PALLET (kg) <i>pallet net weight (kg)</i>	504
N. CARTONI PER STRATO <i>n. of cardboard packaging per layer</i>	12	PESO MEDIO LORDO PALLET (kg) <i>pallet avarage gross weight (kg)</i>	567
N. STRATI PER PALLET <i>n. of layers per pallet</i>	10	ALTEZZA MEDIA PALLET (m) <i>pallet avarage height (m)</i>	2
N. TOTALE CARTONI PER PALLET <i>tot number of cardboard packaging per pallet</i>	120	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 sfoglia2017 <i>website: www.sfogliatorino.it, enter the pwd: sfoglia2017</i>		