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 Monti Urali, 32 - 42122 Reggio Emilia (RE) 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) *Authorizations and validations of the production plant (Buttigliera d'Asti)*	**Aut. Sanitaria n. 141 del 27/10/2006** **IFS** **BRC** *Aut. Healty n. 141 on the 27th of October 2006 - IFS - BRC*

PIZZETTE POMODORO E MOZZARELLA

CODICE ARTICOLO *item number*	ST-302
MARCHIO *Brand*	Sfoglia Torino
CODICE EAN 13 - PRODOTTO *Code EAN 13 - product*	8008443003024
CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE *Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging*	08008443003024
DENOMINAZIONE COMMERCIALE *Trading name*	Pizzette pomodoro e mozzarella *Tomato and mozzarella mini pizzas*
DENOMINAZIONE DI VENDITA *Legal name*	Prodotto da forno a base di pasta sfoglia, farcito, surgelato *Puff pastry backery product, filled, deep frozen*
DESCRIZIONE *Description*	Pizzette in pasta sfoglia Ø 60 mm, farcite con pomodoro e mozzarella, crude surgelate. *Puff pastry mini pizzas Ø 60 mm filled with tomato and mozzarella, raw, deep frozen.*
PESO UNITARIO PEZZO (g) *Weight per piece (g)*	24 - 26
PESO CONSUMER UNIT (g) imballi esclusi *Consumer unit weight (g) packaging exluded*	1000
PESO CARTONE imballi esclusi (g) *Cardboard packaging weight (g) packaging exluded*	4000
PESO CARTONE medio lordo (g) *Cardboard packaging weight (g) avarage gross weight*	4332
FORMATO LOTTO *Batch size*	AAGGG (AA= anno; GGG= giorno giuliano) *YYDDD (YY= year ; DDD= julian day)*
SHELF LIFE *Shelf life*	18 mesi *18 months*

FORMATO TMC ***DMD format***	MM/AAAA *MM/YYYY*

INGREDIENTI ***Ingredients***	Ingredienti pasta: 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, farina di FRUMENTO maltato, sale, emulsionante: lecitine di girasole, LATTE scremato in polvere, zucchero. Ingredienti farcitura: Semiconcentrato di pomodoro italiano 19%, mozzarella 4% (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico), acqua, olio extravergine di oliva, zucchero, amido di mais e fibre vegetali, sale, cipolla in polvere, spezie, piante aromatiche, estratto proteico vegetale (mais, girasole), aglio in polvere, amido di mais *Pastry ingredients : type 0 soft WHEAT flour, vegetable margarine (vegetable fats and oils: fats (palm) oils (sunflower), water, salt, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid, flavorings (contains MILK), food coloring: carotenes), water, malted WHEAT flour, salt, emulsifier: sunflower lecithins, skimmed MILK powder, sugar. Filling ingredients: Semiconcentrated Italian tomato 19%, mozzarella 4% (MILK, salt, rennet, acidity regulator: citric acid), water, extra virgin olive oil, sugar, corn starch and vegetable fibers, salt, onion in powder, spices, aromatic plants, vegetable protein extract (corn, sunflower), garlic powder, corn starch*

Allergeni presenti ***Presence of allergens***	GLUTINE, LATTE *GLUTEN, MILK*

Allergeni che possono essere contenuti in tracce ***Allergens that may be contained in traces***	UOVA, PESCE, SOIA, SENAPE *EGGS, FISH, SOY, MUSTARD*

Allergeni presenti in stabilimento ***Presence of allergens at plant***	GLUTINE, UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE), SENAPE *GLUTEN, EGGS, FISH, SOY, MILK, NUTS (ALMONDS, HAZELNUTS), MUSTARD*

CONFEZIONAMENTO
PACKAGING

n. pezzi per consumer unit ***n. of pieces per consumer unit***	40
n. consumer unit per cartone ***n. consumer unit per box***	4
n. pezzi per cartone ***n. of pieces per cardboard packaging***	160

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***	432
misure pallet ***pallet sizes***	80X120 cm	**peso netto pallet (Kg)** ***pallet net weight (Kg)***	432
n. cartoni per strato ***n. of cardboard packaging per layer***	9	**peso lordo medio pallet (kg)** ***pallet avarage gross weight (Kg)***	493
n. strati per pallet ***n. of layers per pallet***	12	**altezza media pallet (m)** ***pallet avarage height (m)***	1,890
n. totale cartoni per pallet ***tot number of cardboard packaging per pallet***	108	**avvolgimento pallet** ***pallet envolopment***	film estensibile *extendable film*

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO
PRIMARY PACKAGIN SPECIFICATIONS

descrizione ***description***	busta *envelope*

composizione materiale ***material composition***	PE+PET
peso medio (g) ***avarage weight (g)***	8
misure esterne (mm) ***external sizes (mm)***	310x210
tipo di chiusura ***type of latch***	termosaldatura *heat sealing*

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - CARTONE ***SECONDARY PACKAGING SPECIFICATIONS (cardboard box)***		
descrizione ***description***	scatola di cartone tipo americana *cardboard box american type*	
cod. ***code***	S	
tipologia materiale ***material type***	cartone *cardboard*	
peso medio (g) ***avarage weight (g)***	300	
misure esterne (mm) ***external sizes (mm)***	lunghezza *lenghth*	395
	profondità o larghezza *width*	265
	altezza *height*	145
tipo di chiusura ***type of latch***	incollatura *gluing*	

MODALITA' D'USO ***mode of use***	Prima della cottura rimuovere il prodotto dalla confezione. Non scongelare il prodotto. Disporre in teglia a distanza di 3 cm le une dalle altre. Mettere in forno preriscaldato a 220°C circa, cuocere per 15/18 minuti. Consumare previa cottura. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato. *Before cooking remove the product from the bag. Don't thaw the product. Arrange in a pan at a distance of 3 cm from each other. Put in preheated oven at 220°C, bake for 15-18 minutes. Consume after cooking. Do not refreeze the product after thawing.*

MODALITA' DI CONSERVAZIONE ***Conservation***	-18°C *-18°C*

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE ***Nutrition facts***	**valori medi per 100g** ***avarage values per 100 g***	
Valori energetici *Energy*	1435	kJ
	344	kcal
Grassi *Fat*	22	g
di cui acidi grassi saturi *of which saturates*	7,8	g
Carboidrati *Carbohydrate*	30	g
di cui zuccheri *of which sugars*	1,2	g
Fibre *Fibre*	1,8	g
Proteine *Protein*	5,7	g
Sale *Salt*	1,5	g

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE ***ORGANOLEPTIC INFORMATIONS***	
Colore ***colour***	Avorio con farcitura rossa e bianca da crudo; dorato dopo la cottura *Ivory with red and white filling from raw; golden after cooking*
Sapore ***taste***	Delicato e appetitoso dopo la cottura *Delicate and appetizing after cooking*
Odore ***smell***	Gradevole e fragrante dopo la cottura *Pleasant and fragrant after cooking*
Consistenza ***texture***	Fragile dopo la cottura *Fragile after cooking*

LIMITI MICROBIOLOGICI (considerare solo i parametri applicabili) ***MICROBIOLOGICAL LIMITS (consider only the applicable parameters)***			
		cotto ***cooked***	**surgelato** ***frozen***
EBC	UFC/g	$<1 \times 10^{1}$	$<1 \times 10^{4}$
Stafilococchi coag. +	UFC/g	$<1 \times 10^{1}$	$<5 \times 10^{2}$
Muffe ***(mould)***	UFC/g	$<5 \times 10^{2}$	N.A.
Lieviti ***(yeast)***	UFC/g	$<1 \times 10^{3}$	N.A.
Escherichia coli	UFC/g	N.A.	$<1 \times 10^{2}$
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 ***STATEMENT***	
OGM ***GMO***	In riferimento ai Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 e 1169/2011, si dichiara la *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 srl opera in conformità ***Sfoglia Torino srl 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*