

  	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 (Quarto d'Altino) <i>Authorizations and validations of Quarto d'Altino production plant</i>	Aut. Sanitaria n. 231 del 28/10/1999 IFS BRC <i>Aut. Healty n. 231 on the 28/10/1999 - IFS - BRC</i>
PASTA SFOGLIA CRUDA LAMINATA (mm 545x375 ±10) 10kg - surgelata	
CODICE ARTICOLO <i>item number</i>	IQ0702
MARCHIO <i>Brand</i>	Idea Quick
CODICE ITF14 - PRODOTTO <i>Code ITF14 - product</i>	08016523101287
CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	08016523101287
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	Pasta Sfoglia cruda laminata, surgelata <i>Uncooked laminated puff pastry, deep frozen</i>
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Prodotto da forno di pasta sfoglia crudo surgelato <i>Puff pastry bakery product deep frozen uncooked</i>
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Fogli di pasta sfoglia cruda laminata, mm 545x375 ±10, surgelati. Ogni foglio è singolarmente confezionato <i>Puff pastry uncooked sheets, mm 545x375 ±10, deep frozen. Each sheet is individually packaged</i>
PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Weight per piece (g)</i>	1000
PESO CONSUMER UNIT (g) imballi esclusi <i>Consumer unit weight (g) packaging exluded</i>	1000
PESO CARTONE imballi esclusi (g) <i>Cardboard packaging weight (g) packaging exluded</i>	10000
PESO CARTONE medio lordo (g) <i>Cardboard packaging weight (g) avarage gross weight</i>	10465
FORMATO LOTTO <i>Batch size</i>	AGGG (A= anno; GGG= giorno giuliano) YDDD (Y= year ; DDD= julian day)
SHELF LIFE <i>Shelf life</i>	18 mesi 18 months

FORMATO TMC <i>DMD format</i>	MM/AAAA <i>MM/YYYY</i>		
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	Farina di FRUMENTO, 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, sale, estratto di malto d'ORZO, BURRO. <i>WHEAT flour, vegetable margarine (vegetable fats and oils: palm fat, sunflower oil, water, salt, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid, flavours (containing MILK), food coloring: carotens), water, salt, BARLEY malt extract, BUTTER.</i>		
Allergeni presenti <i>Presence of allergens</i>	GLUTINE, LATTE <i>GLUTEN, MILK</i>		
Allergeni che possono essere contenuti in tracce <i>Allergens that may be contained in traces</i>	UOVA, SOIA, SENAPE, PESCE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO <i>EGGS, SOY, MUSTARD, FISH, NUTS, CELERY</i>		
Allergeni presenti in stabilimento <i>Presence of allergens at plant</i>	GLUTINE, UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SEDANO <i>GLUTEN, EGGS, FISH, SOY, MILK, NUTS, MUSTARD, CELERY</i>		
CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING</i>			
n. pezzi per consumer unit <i>n. of pieces per consumer unit</i>	1		
n. consumer unit per cartone <i>n. consumer unit per box</i>	10		
n. pezzi per cartone <i>n. of pieces per cardboard packaging</i>	10		
PALLETIZZAZIONE (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>	720
misure pallet <i>pallet sizes</i>	80X120 cm	peso netto pallet (Kg) <i>pallet net weight (Kg)</i>	720
n. cartoni per strato <i>n. of cardboard packaging per layer</i>	4	peso lordo medio pallet (kg) <i>pallet average gross weight (Kg)</i>	778
n. strati per pallet <i>n. of layers per pallet</i>	18	altezza media pallet (m) <i>pallet average height (m)</i>	1,356
n. totale cartoni per pallet <i>tot number of cardboard packaging per pallet</i>	72	avvolgimento pallet <i>pallet envelopment</i>	film estensibile <i>extendable film</i>
SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING SPECIFICATIONS</i>			
descrizione <i>description</i>	busta <i>envelope</i>		
composizione materiale <i>material composition</i>	PE		
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	4		
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	610x390		
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	termosaldatura <i>heat sealing</i>		
SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - CARTONE <i>SECONDARY PACKAGING SPECIFICATIONS (cardboard box)</i>			
descrizione <i>description</i>	scatola di cartone ad incastro <i>interlocking cardboard box</i>		
cod. <i>code</i>	CASSA(COP.+FONDO)NEUTRA (LAMINATA ST) - IM/CA/LaminataST		

tipologia materiale <i>material type</i>	cartone <i>cardboard</i>	
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	425	
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	lunghezza <i>length</i>	585
	profondità o larghezza <i>width</i>	390
	altezza <i>height</i>	67
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	ad incastro <i>interlocking</i>	

MODALITA' D'USO <i>mode of use</i>	Lasciare scongelare il prodotto, modellare e farcire a piacere. Consumare previa cottura (prodotto tal quale in forno ventilato preriscaldato: 220°C per 15-18 minuti) <i>Allow the product to be thawed, model to pleasure. Consume after cooking (product as it is in preheated convection oven: 220°C for 15-18 minutes)</i>
--	---

MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Conservation</i>	-18 °C. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato <i>-18 °C. Do not refreeze the product after it is thawed</i>
--	--

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutrition facts</i>	valori medi per 100g <i>average values per 100 g</i>	
Valori energetici <i>Energy</i>	1631	KJ
	400	kcal
Grassi <i>Fat</i>	26	g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	14	g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	35	g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	1,0	g
Fibre <i>Fibre</i>	1,3	g
Proteine <i>Protein</i>	5,8	g
Sale <i>Salt</i>	0,8	g

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 la cottura <i>delicate and appetizing after cooking</i>
Odore <i>smell</i>	neutro <i>neutral</i>
Consistenza <i>texture</i>	dura da crudo, fragrante da cotto <i>tough from raw, fragrant when cooked</i>

LIMITI MICROBIOLOGICI (considerare solo i parametri applicabili) <i>MICROBIOLOGICAL LIMITS (consider only the applicable parameters)</i>				
		cotto <i>cooked</i>	surgelato <i>frozen</i>	
CBT (TBC)	UFC/g	N.A.	<5 x 10 ⁵	
EBC	UFC/g	N.A.	<1 x 10 ³	
Staphylococcus aureus	UFC/g	N.A.	<1 x 10 ¹	
Muffe (mould)	UFC/g	N.A.	N.A.	
Lieviti (yeast)	UFC/g	N.A.	N.A.	
Escherichia coli	UFC/g	N.A.	<1 x 10 ¹	
Anaerobi solfito riduttori <i>(anaerobic sulphite reducers)</i>	UFC/g	N.A.	<30	
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 <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 srl opera in conformità <i>Sfoglia Torino srl 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>	