

  	<b>SFOGLIA TORINO S.r.l.</b> 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
<b>AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI</b> dello stabilimento produttivo di Reggio Emilia  <i>Authorizations and validations of Reggio Emilia production plant</i>	<b>Bollo CE IT 1394 L</b> <b>IFS</b> <b>BRC</b>  <i>Aut. Healty n. 112on the 29<sup>th</sup> of December2007 - IFS - BRC</i>
<b>VALDOSTANA Kg 0,7 x 6</b>	
<b>CODICE ARTICOLO</b> <i>item number</i>	RF-189
<b>MARCHIO</b> <i>Brand</i>	RIGHI-P0189
<b>CODICE EAN 13 - PRODOTTO</b> <i>Code EAN 13 - product</i>	8006278004124
<b>CODICE EAN 14 - CARTONE</b> <i>Code EAN 128 Al(01) - cardboard packaging</i>	08006278004124
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b> <i>Trading name</i>	Torta salata in pasta sfoglia. Surgelata. <i>Savory pie in puff pastry. Deep frozen.</i>
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> <i>Legal name</i>	Torta salavata Valdostana 700 g <i>Savory pie Valdostana 700 g</i>
<b>DESCRIZIONE</b> <i>Description</i>	Prodotto crudo surgelato con prosciutto e formaggio da consumarsi previa cottura <i>Frozen savory pie product with ham and cheese to be eaten after cooking</i>
<b>PESO UNITARIO PEZZO (g)</b> <i>Weight per piece (g)</i>	700
<b>PESO CONSUMER UNIT (g)</b> <i>imballi esclusi</i> <i>Consumer unit weight (g) packaging exluded</i>	700
<b>PESO CARTONE imballi esclusi (g)</b> <i>Cardboard packaging weight (g) packaging exluded</i>	4200
<b>PESO CARTONE medio lordo (g)</b> <i>Cardboard packaging weight (g) avarage gross weight</i>	4446
<b>FORMATO LOTTO</b> <i>Batch size</i>	AGGG (A= anno; GGG= giorno giuliano) YDDD (Y= year ; DDD= julian day)
<b>SHELF LIFE</b> <i>Shelf life</i>	18 mesi 18 months
<b>FORMATO TMC</b> <i>DMD format</i>	GG/MM/AA DD/MM/YYYY

<b>INGREDIENTI</b>	<p><b>Impasto (52%):</b> farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grassi vegetali non idrogenati (grassi: palma, oli: girasole), acqua, sale, emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico aromi (contenenti LATTE), colorante: betacarotene); acqua, sale (0,6% sul prodotto finito), farina di FRUMENTO maltato, proteine del LATTE, LATTE scremato in polvere, maltodestrine di mais, antiagglomerante: carbonati di sodio.</p> <p><b>Ripieno (48%):</b> prosciutto cotto (25,5% del ripieno: coscia suina 80%, acqua, sale, zuccheri (destrosio e saccarosio), amidi di patata, aromi, spezie, conservante: nitrito di sodio, antiossidanti: ascorbato di sodio e eritorbato di sodio), ricotta (23,5% del ripieno: siero di LATTE, LATTE, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), mozzarella (14% del ripieno: LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), PANNA, formaggio fontal 10,3% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), acqua, besciamella (siero di LATTE scremato in polvere, farina di GRANO tenero tipo "00", amido di mais, burro in polvere (BURRO, maltodestrine, proteine del LATTE, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi).</p>
<i>Ingredients</i>	<p><b>Dough (52%):</b> WHEAT flour, vegetable margarine (palm vegetable fats, sunflower vegetable oils, water, salt, emulsifiers: mono and di-glycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid aromas (containing MILK), color: betacarotene), water, salt (0,6% of the finished product), malted WHEAT, MILK proteins, lean MILK powder, corn maltodextrin, anti-caking agent: sodium carbonates. <b>Stuffing (48%):</b> cooked ham 25.5%: 80% porcine leg, water, salt, sugars (dextrose and sucrose), potato starches, flavorings, spices, preservatives: sodium nitrite, antioxidants: sodium ascorbate and sodium eritorbate), ricotta cheese 23.5% (MILK, MILK cream, acidity regulator: citric acid, lactic acid), mozzarella cheese 14% (MILK, salt, rennet, lactic ferments), cream (MILK cream, MILK proteins), fontal cheese 10.3% (MILK, rennet, lactic ferments, salt), water, béchamel (skimmed MILK powdered MILK, WHEAT flour type "00", corn starch, powdered butter (BUTTER, maltodextrin, MILK proteins, emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids).</p>

Allergeni presenti <i>Presence of allergens</i>	LATTE, GLUTINE. <i>Gluten, milk.</i>
----------------------------------------------------	-----------------------------------------

Allergeni che possono essere contenuti in tracce <i>Allergens that may be contained in traces</i>	PESCE, CROSTACEI, UOVA, SOIA. <i>Shellfish, fish, soy, egg.</i>
------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

Allergeni presenti in stabilimento <i>Presence of allergens at plant</i>	GLUTINE, UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, CROSTACEI. <i>Glute, egg, fish, soy, milk, shellfish.</i>
-----------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>CONFEZIONAMENTO</b> <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>	6
n. pezzi per cartone <i>n. of pieces per cardboard packaging</i>	6

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>	504
n. cartoni per strato <i>n. of cardboard packaging per layer</i>	12	peso lordo medio pallet (kg) <i>pallet average gross weight (Kg)</i>	559
n. strati per pallet <i>n. of layers per pallet</i>	10	altezza media pallet (m) <i>pallet average height (m)</i>	1,800
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>

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SPECIFICATIONS	
descrizione <i>description</i>	Flow pack <i>Flow pack</i>
composizione materiale <i>material composition</i>	Film termoretraibile in polietilene bassa densità (HDPE) <i>Shrink film in low density polyethylene (HDPE)</i>
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	5
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	-
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	Flow pack con chiusura termosaldata <i>Flow pack with heat-sealed closure</i>

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - CARTONE SECONDARY PACKAGING SPECIFICATIONS (cardboard box)		
descrizione <i>description</i>	CARTONE ONDULATO <i>corrugated cardboard</i>	
cod. <i>code</i>	TIPO 12	
tipologia materiale <i>material type</i>	cartone <i>carboard</i>	
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	216	
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	lunghezza <i>length</i>	260
	profondità o larghezza <i>width</i>	260
	altezza <i>height</i>	165
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	NASTRATURA <i>Tpinig</i>	

MODALITA' D'USO <i>mode of use</i>	<p>DA CONSUMARSI SOLO PREVIA COTTURA IN FORNO. Prima della cottura rimuovere il prodotto dalla confezione. Si consiglia di passare il prodotto direttamente dal surgelatore al forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa, fino al grado di doratura desiderato.</p> <p>TO BE CONSUMED AFTER COOKING. Remove the product from the packaging before cooking. It is advisable to pass the product directly from the freezer to the preheated oven, at 180 ° C for about 30 minutes, until the desired degree of browning.</p>
---------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Conservation</i>	-18°C -18°C
---------------------------------------------------	----------------

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutrition facts</i>	valori medi per 100g <i>average values per 100 g</i>	
Valori energetici <i>Energy</i>	1176	kJ
	282	kcal
Grassi <i>Fat</i>	19	g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	5,0	g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	19	g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	0,7	g
Fibre <i>Fibre</i>	-	g
Proteine <i>Protein</i>	8,8	g
Sale <i>Salt</i>	0,90	g

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC INFORMATIONS</i>	
<b>Colore</b> <i>colour</i>	Avorio da crudo; bronzato dopo la cottura <i>Ivory from raw; bronzed after cooking</i>
<b>Sapore</b> <i>taste</i>	Delicato e appetitoso dopo la cottura <i>Delicate and appetizing after cooking</i>
<b>Odore</b> <i>smell</i>	Gradevole e fragrante dopo la cottura <i>Pleasant and fragrant after cooking</i>
<b>Consistenza</b> <i>texture</i>	Fragile dopo la cottura <i>Fragile after cooking</i>

LIMITI MICROBIOLOGICI (considerare solo i parametri applicabili) <i>MICROBIOLOGICAL LIMITS (consider only the applicable parameters)</i>		
		<b>surgelato</b> <i>frozen</i>
<b>Enterobatteriaceae</b>	UFC/g	<1 x 10 <sup>4</sup>
<b>Stafilococchi coag. +</b>	UFC/g	<5 x 10 <sup>2</sup>
<b>Muffe (mould)</b>	UFC/g	N.A.
<b>Lieviti (yeast)</b>	UFC/g	N.A.
<b>Escherichia coli</b>	UFC/g	<1 x 10 <sup>2</sup>
<b>Salmonella spp</b>	in 25g	Assente ( <i>Absent</i> )
<b>Listeria monocytogenes</b>	in 25g	<11UFC/g in 2uc su 5 <110 UFC/g in 3uc su 5

DICHIARAZIONI <i>STATEMENT</i>	
<b>OGM</b>  <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>
<b>Sfoglia Torino srl opera in conformità</b> <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>	
<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.</p> <p><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 <a href="http://www.sfogliatorino.it">www.sfogliatorino.it</a> , accedere all'area riservata tramite la pwd <b>sfoglia2017</b> <i>website: www.sfogliatorino.it, enter the pwd: sfoglia2017</i>