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
www.sfogliatorino.it

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI dello stabilimento produttivo Quarto d'Altino *Authorizations and validations of Quarto d'Altino production plant*	**Aut. Sanitaria n. 231 del 28/10/1999 IFS BRC** *Aut. Healty n. 231 on the 28/10/1999 - IFS - BRC*

PRIMAVERA 700g

CODICE ARTICOLO *item number*	IQ-0309
MARCHIO *Brand*	Idea Quick
CODICE EAN 13 - PRODOTTO *Code EAN 13 - product*	8016523100426
CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE *Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging*	08016523100426
DENOMINAZIONE COMMERCIALE *Trading name*	Torta salata in pasta sfoglia con ripieno a base di zucchine, prosciutto cotto affumicato e formaggi. Surgelata. *Puff pastry pie with zucchini, smoked ham and cheese filling. Deep frozen.*
DENOMINAZIONE DI VENDITA *Legal name*	Prodotto da forno crudo a base di pasta sfoglia, farcito, surgelato. *Raw bakery product based on puff pastry, stuffed, deep-frozen.*
DESCRIZIONE *Description*	Torta in fragrante pasta sfoglia con un ripieno morbido e appetitoso a base di zucchine, prosciutto cotto e formaggi. *Fragrant puff pastry pie with a soft and appetizing filling based on zucchini, cooked ham and cheese.*
PESO UNITARIO PEZZO (g) *Weight per piece (g)*	700
PESO CONSUMER UNIT (g) imballi esclusi *Consumer unit weight (g) packaging exluded*	700
PESO CARTONE imballi esclusi (g) *Cardboard packaging weight (g) packaging exluded*	4200
PESO CARTONE medio lordo (g) *Cardboard packaging weight (g) avarage gross weight*	4500
FORMATO LOTTO *Batch size*	AGGG (A= anno; GGG= giorno giuliano) *YDDD (Y= year ; DDD= julian day)*
SHELF LIFE *Shelf life*	18 mesi *18 months*
FORMATO TMC *DMD format*	MM/AAAA *MM/YYYY*

INGREDIENTI ***Ingredients***	Pasta sfoglia (54%): farina di GRANO tenero tipo 0, margarina vegetale (grassi di palma e oli di girasole, acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; correttore di acidità: acido citrico; aromi, colorante: caroteni), acqua, farina di FRUMENTO maltato, sale, emulsionante: lecitine di girasole; sieroproteine del LATTE, LATTE scremato in polvere, maltodestrine di mais, antiagglomerante: carbonati di sodio. Farcitura (46%): ricotta (siero di LATTE, crema di siero di LATTE, sale), zucchine - 13% sul prodotto finito -, prosciutto cotto affumicato - 5% sul prodotto finito - (carne di coscia suina, sale, saccarosio, destrosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, estratti di rosmarino; conservante: nitrito di sodio), formaggio - 5% sul prodotto finito - (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), UOVA, olio extravergine di oliva, fiocchi di patate (patate disidratate, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), sale, prezzemolo, cipolla, pepe nero. *Puff pastry (54%): soft WHEAT flour type 0, vegetable margarine (palm fats and sunflower oils, water, salt, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids; acidity regulator: citric acid; flavorings (contain MILK), food coloring: carotenes), water, malted WHEAT flour, salt, emulsifier: sunflower lecithins; MILK whey protein, skimmed MILK powder, corn maltodextrin, anti-caking agent: sodium carbonates. Filling (46%): ricotta (MILK whey, MILK whey cream, salt), zucchini - 13% on the finished product -, smoked cooked ham - 5% on the finished product - (pork leg, salt, sucrose, dextrose, spices, antioxidant: sodium ascorbate, rosemary extracts; preservative: sodium nitrite), cheese - 5% of the finished product - (MILK, salt, lactic ferments, rennet), EGGS, extra virgin olive oil, potato flakes (dehydrated potatoes, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids), salt, parsley, onion, black pepper.*

Allergeni presenti ***Presence of allergens***	GLUTINE, LATTE, UOVA *GLUTEN, MILK, EGGS*
Allergeni che possono essere contenuti in tracce ***Allergens that may be contained in traces***	SOIA, SENAPE, PESCE, FRUTTA A GUSCIO *SOY, MUSTARD, FISH, NUTS*
Allergeni presenti in stabilimento ***Presence of allergens at plant***	GLUTINE, UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE *GLUTEN, EGGS, FISH, SOY, MILK, NUTS, MUSTARD*

CONFEZIONAMENTO
PACKAGING

n. pezzi per consumer unit ***n. of pieces per consumer unit***	1
n. consumer unit per cartone ***n. consumer unit per box***	6
n. pezzi per cartone ***n. of pieces per cardboard packaging***	6

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***	648
misure pallet ***pallet sizes***	80X120 cm	**peso netto pallet (Kg)** ***pallet net weight (Kg)***	453,6
n. cartoni per strato ***n. of cardboard packaging per layer***	12	**peso lordo medio pallet (kg)** ***pallet avarage gross weight (Kg)***	511
n. strati per pallet ***n. of layers per pallet***	9	**altezza media pallet (m)** ***pallet avarage height (m)***	1,800
n. totale cartoni per pallet ***tot number of cardboard packaging per pallet***	108	**avvolgimento pallet** ***pallet envolopment***	film estensibile *extendable film*

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO ***PRIMARY PACKAGIN SPECIFICATIONS***	
descrizione ***description***	Piattino di cartoncino accoppiato con film poliestere (24,3 cm diametro*1,5cm altezza) + busta (25*31 cm) *Cardboard plate with a polyester coupled film (24.3 cm diameter * 1.5cm height) + evelope.*
composizione materiale ***material composition***	PE+PET
peso medio (g) ***avarage weight (g)***	30
misure esterne (mm) ***external sizes (mm)***	Vedi descrizione specifiche imballo primario/ S*ee specific description of primary packaging*
tipo di chiusura ***type of latch***	termosaldatura *heat sealing*

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - CARTONE ***SECONDARY PACKAGING SPECIFICATIONS (cardboard box)***		
descrizione ***description***	cartone neutro *neutral cardboard*	
cod. ***code***	007	
tipologia materiale ***material type***	cartone *cardboard*	
peso medio (g) ***avarage weight (g)***	300	
misure esterne (mm) ***external sizes (mm)***	lunghezza *lenghth*	300
	profondità o larghezza *width*	250
	altezza *height*	180
tipo di chiusura ***type of latch***	NASTRATURA *TAPING*	

MODALITA' D'USO ***mode of use***	Alimento da consumarsi 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. *TO BE CONSUMED AFTER COOKING. Place the frozen cake in the central part of the oven (220 ° C) and cook for about 30 minutes. Serve after letting it cool for a few minutes.*

MODALITA' DI CONSERVAZIONE ***Conservation***	Conservare nel surgelatore a - 18° C. Una volta scongelato non ricongelare *Store in the freezer at - 18°C. Once thawed, do not refreeze*

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE ***Nutrition facts***	**valori medi per 100g** ***avarage values per 100 g***	
Valori energetici *Energy*	1184	kJ
	284	kcal
Grassi *Fat*	19	g
di cui acidi grassi saturi *of which saturates*	9,5	g
Carboidrati *Carbohydrate*	21	g
di cui zuccheri *of which sugars*	1,5	g
Fibre *Fibre*	1,0	g
Proteine *Protein*	7,9	g
Sale *Salt*	1,3	g

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE ***ORGANOLEPTIC INFORMATIONS***	
Colore ***colour***	Avorio da crudo; bronzato dopo la cottura *Ivory from raw; bronzed 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 conformità del prodotto nel campo di applicazione dei regolamenti stessi *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*