

|   |   |
|---|---|
|    | <b>SFOGLIA TORINO S.r.l.</b><br>Sede Legale: Via Alfieri, 17 – 10024 Moncalieri (TO) ITALY<br>Sede Operativa: via Nevizzano, 8 - 14021 Buttigliera d'Asti (AT) ITALY<br>Sede Operativa: via Monti Urali, 32 - 42122 Reggio Emilia (RE) ITALY<br>Sede Operativa: via Tommaso Abbate, 61 - 30020 Quarto d'Altino (VE) ITALY<br>www.sfogliatorino.it |
| <b>AUTORIZZAZIONI<br/>E<br/>CERTIFICAZIONI</b><br>dello stabilimento produttivo<br>Quarto d'Altino<br><i>Authorizations and validations of Quarto<br/>d'Altino production plant</i>   | <b>Aut. Sanitaria n. 231 del 28/10/1999</b><br><b>IFS</b><br><b>BRC</b><br><br><i>Aut. Healty n. 231 on the 28/10/1999 - IFS - BRC</i>  |
| <b>TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI 700 g</b>   |   |
| <b>CODICE ARTICOLO</b><br><i>item number</i>  | IQ0301  |
| <b>MARCHIO</b><br><i>Brand</i>  | Idea Quick  |
| <b>CODICE EAN 13 - PRODOTTO</b><br><i>Code EAN 13 - product</i>   | 8016523100020   |
| <b>CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE</b><br><i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>  | 08016523100020  |
| <b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b><br><i>Trading name</i>   | Torta salata in pasta sfoglia, con ripieno a base di spinaci e ricotta. Surgelata.<br><i>Puff pastry pie with spinach and ricotta cheese filling. Frozen.</i>   |
| <b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b><br><i>Legal name</i>  | Prodotto da forno crudo a base di pasta sfoglia, farcito, surgelato.<br><i>Raw bakery product based on puff pastry, stuffed, frozen.</i>  |
| <b>DESCRIZIONE</b><br><i>Description</i>  | Torta in fragrante pasta sfoglia con un ripieno morbido e appetitoso a base di spinaci e ricotta.<br><i>Fragrant puff pastry pie with a creamed and appetizer spinach and ricotta cheese filling.</i>   |
| <b>PESO UNITARIO PEZZO (g)</b><br><i>Weight per piece (g)</i>   | 700   |
| <b>PESO CONSUMER UNIT (g)</b><br><b>imballi esclusi</b><br><i>Consumer unit weight (g) packaging excluded</i>   | 700   |
| <b>PESO CARTONE imballi esclusi (g)</b><br><i>Cardboard packaging weight (g) packaging excluded</i>   | 4200  |
| <b>PESO CARTONE medio lordo (g)</b><br><i>Cardboard packaging weight (g) average gross weight</i>   | 4500  |
| <b>FORMATO LOTTO</b><br><i>Batch size</i>   | AGGG (A= anno; GGG= giorno giuliano)<br><i>YDDD (Y= year ; DDD= julian day)</i>   |
| <b>SHELF LIFE</b><br><i>Shelf life</i>  | 18 mesi<br><i>18 months</i>   |
| <b>FORMATO TMC</b><br><i>DMD format</i>   | MM/AAAA<br><i>MM/YYYY</i>   |

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>INGREDIENTI</b> | Pasta sfoglia 53,7% [farina di FRUMENTO, margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi: palma; oli: girasole); acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico, aromi (contenente LATTE), colorante (betacarotene)), acqua, sale, estratto di malto d'ORZO, BURRO]. Ripieno 46,3%: spinaci 18,1%, ricotta 16,6% (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), UOVA pastorizzate, formaggi (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVA), fiocchi di patate (patate disidratate, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), olio extra vergine di oliva, acqua, sale, LATTE scremato in polvere, pepe, zucchero. |
| <i>Ingredients</i> | <i>Puff pastry 53.7% [WHEAT flour, vegetable margarine (non-hydrogenated vegetable oils and fats (fats: palm, oils: sunflower), water, salt, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid, flavorings (containing MILK), food coloring (beta-carotene)), water, salt, BARLEY malt extract, BUTTER].<br/>46% filling: 18.1% spinach, 16.6% ricotta (MILK, MILK, salt, acidity regulator: citric acid, lactic acid), pasteurized EGG, cheese (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme from EGGS), potato flakes, extra virgin olive oil, water, salt, skimmed MILK powder, pepper, sugar.</i>   |

|  |  |
|--|--|
| Allergeni presenti<br><i>Presence of allergens</i> | GLUTINE, LATTE, UOVA.<br>GLUTEN, MILK, EGGS. |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
| Allergeni che possono essere contenuti in tracce<br><i>Allergens that may be contained in traces</i> | PESCE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SOIA.<br>FISH, NUTS, CELERY, MUSTARD, SOY. |
|--|--|

|   |   |
|---|---|
| Allergeni presenti in stabilimento<br><i>Presence of allergens at plant</i> | GLUTINE, LATTE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, PESCE.<br>GLUTEN, MILK, EGGS, NUTS, CELERY, MUSTARD, FISH. |
|---|---|

|  |
|--|
| <b>CONFEZIONAMENTO</b><br><i>PACKAGING</i> |
|--|

|   |   |
|---|---|
| n. pezzi per consumer unit<br><i>n. of pieces per consumer unit</i> | 1 |
| n. consumer unit per cartone<br><i>n. consumer unit per box</i>     | 6 |
| n. pezzi per cartone<br><i>n. of pieces per cardboard packaging</i> | 6 |

| PALLETTIZZAZIONE (standard allo stabilimento produttivo)<br><i>PACKAGING PALLETS (standard to the productive plant)</i> |           |   |  |
|---|-----------|---|--|
| tipo pallet<br><i>pallet type</i>   | EPAL      | n. totale consumer unit per pallet<br><i>total number of consumer unit per pallet</i> | 648  |
| misure pallet<br><i>pallet sizes</i>  | 80X120 cm | peso netto pallet (Kg)<br><i>pallet net weight (Kg)</i>                               | 453,6                                      |
| n. cartoni per strato<br><i>n. of cardboard packaging per layer</i>   | 12        | peso lordo medio pallet (kg)<br><i>pallet average gross weight (Kg)</i>               | 515  |
| n. strati per pallet<br><i>n. of layers per pallet</i>  | 9         | altezza media pallet (m)<br><i>pallet average height (m)</i>                          | 1,770                                      |
| n. totale cartoni per pallet<br><i>tot number of cardboard packaging per pallet</i>                                     | 108       | avvolgimento pallet<br><i>pallet envelopment</i>                                      | film estensibile<br><i>extendable film</i> |

| SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO<br>PRIMARY PACKAGING SPECIFICATIONS |   |
|---|---|
| <b>descrizione</b><br><i>description</i>                        | Piattino di cartoncino accoppiato con film poliestere + busta (25*31 cm)<br><i>Cardboard plate with a polyester coupled film + envelope (25*31 cm).</i> |
| <b>composizione materiale</b><br><i>material composition</i>    | PE+PET  |
| <b>peso medio (g)</b><br><i>average weight (g)</i>              | 30  |
| <b>misure esterne (mm)</b><br><i>external sizes (mm)</i>        | vedi descrizione specifiche imballo primario/<br><i>see specific description of primary packaging</i>   |
| <b>tipo di chiusura</b><br><i>type of latch</i>                 | termosaldatura<br><i>heat sealing</i>   |

| SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - CARTONE<br>SECONDARY PACKAGING SPECIFICATIONS (cardboard box) |  |     |
|---|--|-----|
| <b>descrizione</b><br><i>description</i>  | cartone neutro<br><i>neutral cardboard</i> |     |
| <b>cod.</b><br><i>code</i>  | CASSA 007 NEUTRA                           |     |
| <b>tipologia materiale</b><br><i>material type</i>  | cartone<br><i>cardboard</i>                |     |
| <b>peso medio (g)</b><br><i>average weight (g)</i>  | 291  |     |
| <b>misure esterne (mm)</b><br><i>external sizes (mm)</i>                                      | lunghezza<br><i>length</i>                 | 300 |
|   | profondità o larghezza<br><i>width</i>     | 250 |
|   | altezza<br><i>height</i>                   | 180 |
| <b>tipo di chiusura</b><br><i>type of latch</i>   | NASTRATURA<br><i>TAPING</i>                |     |

|  |  |
|--|--|
| <b>MODALITA' D'USO</b><br><i>mode of use</i> | 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.<br><i>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.</i> |
|--|--|

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

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE<br><i>Nutrition facts</i>    | valori medi per 100g<br><i>average values per 100 g</i> |      |
|---|---|------|
| Valori energetici<br><i>Energy</i>                      | 1142  | kJ   |
|   | 274   | kcal |
| Grassi<br><i>Fat</i>                                    | 18  | g    |
| di cui acidi grassi saturi<br><i>of which saturates</i> | 9   | g    |
| Carboidrati<br><i>Carbohydrate</i>                      | 21  | g    |
| di cui zuccheri<br><i>of which sugars</i>               | 1,3   | g    |
| Fibre<br><i>Fibre</i>                                   | 1,1   | g    |
| Proteine<br><i>Protein</i>                              | 6,5   | g    |
| Sale<br><i>Salt</i>                                     | 1,0   | g    |

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

| LIMITI MICROBIOLOGICI (considerare solo i parametri applicabili)<br>MICROBIOLOGICAL LIMITS (consider only the applicable parameters) |        |   |
|--|--------|---|
|  |        | surgelato      frozen                               |
| <b>EBC</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 (Absent)                                    |
| <b>Listeria monocytogenes</b>  |        | <11UFC/g in 2uc su 5 o/or<br><110 UFC/g in 3uc su 5 |

| DICHIARAZIONI<br>STATEMENT  |   |
|---|---|
| <b>OGM</b><br><br><b>GMO</b>  | 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<br><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><br><i>Sfoglia Torino srl operates in accordance</i>   | al REG (UE) 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari<br><i>to REG (EU) 178/2002 on the safety and traceability of food</i>   |
|   | al REG (UE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari<br><i>to REG (EU) 852/2004 on the hygiene of foodstuffs</i>  |
|   | al sistema HACCP per l'implementazione dell'analisi del rischio<br><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<br><br><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<br><br><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<br>TO DOWNLOAD THE PICTURES OF PRODUCTS   |
|--|
| Sul sito internet <a href="http://www.sfogliatorino.it">www.sfogliatorino.it</a> , accedere all'area riservata tramite la pwd <b>sfoglia2017</b><br><i>website: www.sfogliatorino.it, enter the pwd: sfoglia2017</i> |