SFOGLIA TORINO S.r.l.
Sede Legale: via Alfieri, 17 - 10024 Moncalieri (TO) ITALIA
Sede Operativa: via Nevizzano, 8 - 14021 Buttigliera d'Asti (AT) ITALIA
www.sfogliatorino.it

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI dello stabilimento di Buttigliera d'Asti *Authorizations and validations of the Buttigliera d'Asti plant*	Aut. Sanitaria n. 141 del 27/10/2006 IFS BRC *Aut. Healty n. 141 on the 27th of October 2006 - IFS - BRC*

TORTA SALATA SPINACI E RICOTTA - 700G

CODICE ARTICOLO *item number*	IQ-0301		
MARCHIO *Brand*	Righi - Sfoglia Torino		
CODICE EAN 13 - PRODOTTO *Code EAN 13 - product*	8016523100020	**CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE** *Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging*	08016523100020
DENOMINAZIONE COMMERCIALE *Trading name*	TORTA SALATA SPINACI E RICOTTA - 700G *Spinach and ricotta savoury pie - 700g*		
DENOMINAZIONE DI VENDITA *Legal name*	Prodotto da forno crudo surgelato *Deep-frozen raw bakery product*		
DESCRIZIONE *Description*	Torta salata in fragrante pasta sfoglia con un ripieno morbido e appetitoso a base di spinaci e ricotta. Ogni torta è singolarmente confezionata ed etichettata. *Savory pie in fragrant puff pastry with a soft and appetizing filling with spinach and ricotta. Each savoury pie is packaged and labeled.*		
PESO MEDIO UNITARIO PEZZO (g) *Average weight per piece (g)*	700	**N. PEZZI PER CONSUMER UNIT** *n. of pieces per consumer unit*	1
PESO CONSUMER UNIT IMBALLI ESCLUSI (g) *Consumer unit weight packaging exluded (g)*	700	**N. CONSUMER UNIT PER CARTONE** *n. consumer unit per box*	6
PESO CARTONE IMBALLI ESCLUSI (g) *Cardboard packaging weight packaging exluded (g)*	4200	**N. PEZZI PER CARTONE** *n. of pieces per cardboard packaging*	6
PESO MEDIO LORDO CARTONE (g) *Avarage gross weight cardboard packaging (g)*	4548		
FORMATO LOTTO *Batch size*	AAGGG (AA= anno; GGG= giorno giuliano) *YYDDD (YY= year; DDD= julian day)*		
FORMATO TMC *DMD format*	MM/AAAA (MM=mese; AAAA=anno) *MM/YYYY (MM=month; YYYY=year)*		
SHELF LIFE *Shelf life*	18 mesi *18 months*		
INGREDIENTI	ingredienti della pasta sfoglia (56%): farina di GRANO tenero tipo 0, margarina vegetale (grassi di palma, oli di semi di girasole, acqua, sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; succo di limone concentrato, aromi naturali), acqua, sale, estratto di malto d'ORZO, LATTE scremato in polvere, zucchero. Ingredienti del ripieno: spinaci 18% (sul prodotto finito), ricotta 12% (sul prodotto finito) (siero di LATTE, crema di siero di LATTE, sale), acqua, formaggio (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), fiocchi di patate (patate disidratate, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi), UOVA, cipolla, olio di semi di girasole, sale, aglio in polvere, noce moscata, pepe nero.		
Ingredients	*puff pastry ingredients (56%): type 0 soft WHEAT flour, vegetable margarine (palm fat, sunflower seed oil, water, salt, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; concentrated lemon juice, natural flavors), water, salt, BARLEY malt extract, skimmed MILK powder, sugar. Filling ingredients: spinach 18% (on the finished product), ricotta 12% (on the finished product) (WHEY, MILK whey cream, salt), water, cheese (MILK, salt, lactic ferments, rennet), flakes potatoes (dehydrated potatoes, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids), EGGS, onion, sunflower oil, salt, garlic powder, nutmeg, black pepper.*		
ALLERGENI PRESENTI *Presence of allergens*	GLUTINE, LATTE, UOVA. *GLUTEN, MILK, EGGS.*		
ALLERGENI CHE POSSONO ESSERE CONTENUTI *Allergens that may be contained*	SENAPE, SOIA. *MUSTARD, SOY.*		
MODALITA' D'USO *mode of use*	il prodotto va consumato previa cottura. Disporre la torta ancora surgelata in teglia, su carta da forno. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 220°C circa per 30 minuti circa, fino al grado di doratura desiderato. Per gustare al meglio la Torta Salata si consiglia, una volta estratta dal forno, di lasciarla riposare per qualche minuto prima di servirla. *the product must be consumed after cooking. Arrange the frozen cake on a baking tray on baking paper. Bake in a preheated convection oven at about 220°C for about 30 minutes, until the desired degree of browning. To best enjoy Torta Salata, once removed from the oven, it is recommended to let it rest for a few minutes before serving.*		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE *Conservation*	****o***(-18°C) vedi data consigliata sulla confezione, **(-12°C) 1 mese, *(-6°C) 1 settimana. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato. *****or***(-18°C) see best before date on the package **(-12°C) 1 month, *(-6°C) 1 week. Do not refreeze after thawing.*		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE *Nutrition fact*	**valori medi per 100g** *avarage values per 100 g*
Valori energetici *Energy*	1111 kJ - 266 kcal
Grassi *Fat*	14 g
di cui acidi grassi saturi *of which saturates*	5,5 g
Carboidrati *Carbohydrate*	27 g
di cui zuccheri *of which sugars*	3,1 g
Fibre *Fibre*	1,6 g
Proteine *Protein*	7,1 g
Sale *Salt*	1,0 g

LIMITI MICROBIOLOGICI *MICROBIOLOGICAL LIMITS*		
EBC (Enterobacteriaceae)	UFC/g	<1 x 10^4
Listeria monocytogenes	UFC/g	<1 x 10^2
Stafilococchi coag. +	UFC/g	<5 x 10^2
Escherichia coli	UFC/g	<1 x 10^2
Salmonella spp	in 25g	Assente (Absent)

NOTE ADDIZIONALI *Additional notes*	

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE *ORGANOLEPTIC INFORMATIONS*	
COLORE *Colour*	Avorio da crudo; dorato dopo la cottura *Ivory when the product is uncoked; golden after cooking*
SAPORE *Taste*	Delicato e appetitoso dopo 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*

SPECIFICHE IMBALLO *PACKAGING SPECIFICATIONS*	**IMBALLO PRIMARIO** *PRIMARY PACKAGING*	**SECONDARIO - CARTONE** *SECONDARY PACKAGING (cardboard box)*
DESCRIZIONE *Description*	Busta *Envelope*	Scatola di cartone tipo americana *Cardboard box american type*
CODICE *Code*	FILM NEUTRO	CASSA COD.007 NEUTRA
TIPOLOGIA MATERIALE *Material type*	PP 5	PAP 20
PESO MEDIO (g) *Avarage weight (g)*	13	270
MISURE ESTERNE Lun. x Lar. x Alt. (mm) *External sizes length x width x height (mm)*	280 x 235 x 50	300 x 250 x 185
TIPO DI CHIUSURA *type of latch*	Termosaldatura *Heat sealing*	Nastratura + Incollatura *Taping + Gluing*

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*	720
MISURE PALLET *pallet sizes*	80x120 cm	**PESO NETTO PALLET (kg)** *pallet net weight (kg)*	504
N. CARTONI PER STRATO *n. of cardboard packaging per layer*	12	**PESO MEDIO LORDO PALLET (kg)** *pallet avarage gross weight (kg)*	571
N. STRATI PER PALLET *n. of layers per pallet*	10	**ALTEZZA MEDIA PALLET (m)** *pallet avarage height (m)*	2
N. TOTALE CARTONI PER PALLET *tot number of cardboard packaging per pallet*	120	**AVVOLGIMENTO PALLET** *pallet envolopment*	Film estensibile *Extendable film*
NOTE *note*			

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 S.r.l. OPERA IN CONFORMITÀ *Sfoglia Torino S.r.l. 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*