

  	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 (Buttigliera d'Asti) <i>Authorizations and validations of the production plant (Buttigliera d'Asti)</i>	Aut. Sanitaria n. 141 del 27/10/2006 IFS BRC <i>Aut. Healty n. 141 on the 27th of October 2006 - IFS - BRC</i>
ERBAZZONE KG 1 X 6	
CODICE ARTICOLO <i>item number</i>	RF-0001
MARCHIO <i>Brand</i>	Righi
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i>	8006278000850
CODICE EAN 14 - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	08006278000850
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	Torta salata con ripieno a base di spinaci e formaggio. Surgelata. <i>Savoury pie filled with spinach and cheese. Frozen.</i>
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Torta salata surgelata con spinaci. <i>Frozen savoury pie with spinach.</i>
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Tradizionale erbazzone Reggiano in pasta croccante e con un ripieno ricco a base di spinaci, bietole e Parmigiano Reggiano. <i>Traditional Reggiano erbazzone in crispy pastry filled with spinach, chard and Parmesan cheese.</i>
PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Weight per piece (g)</i>	1000
PESO CONSUMER UNIT (g) imballi esclusi <i>Consumer unit weight (g) packaging excluded</i>	1000
PESO CARTONE imballi esclusi (g) <i>Cardboard packaging weight (g) packaging excluded</i>	6000
PESO CARTONE medio lordo (g) <i>Cardboard packaging weight (g) average gross weight</i>	6226
FORMATO LOTTO <i>Batch size</i>	AAGGG (AA= anno; GGG= giorno giuliano) YYDDD (YY= year; DDD= JDN)
SHELF LIFE <i>Shelf life</i>	18 mesi 18 months
FORMATO TMC <i>DMD format</i>	GG/MM/AA DD/MM/YY

INGREDIENTI	<p>Ingredienti del ripieno (60%): spinaci (33% del ripieno), bietole, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), cipolla, ricotta (siero di LATTE, LATTE, correttore acidità: acido citrico, acido lattico), formaggio (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), Parmigiano Reggiano DOP (3,5% del ripieno: LATTE, sale, caglio), lardo (grasso suino, sale), sale, prezzemolo, aglio.</p> <p>Ingredienti dell'impasto (40%): farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, strutto, farina di mais, sale, farina di FRUMENTO tenero maltata, lardo (grasso suino, sale).</p>
<i>Ingredients</i>	<p>Filling (60%): spinach (33%), chard, breadcrumbs (WHEAT flour type 0, yeast, salt), onion, ricotta (MILK whey, MILK, acidity corrector: citric acid, lactic acid), cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme), Parmigiano Reggiano DOP cheese (11%: MILK, salt, rennet), lard (pork fat, salt), salt, parsley, garlic.</p> <p>Pastry (40%): WHEAT flour type 0, water, lard, maize flour, salt, malted WHEAT flour, pork lard (pork fat, salt).</p>

Allergeni presenti	LATTE, GLUTINE, UOVA.
<i>Presence of allergens</i>	MILK, GLUTEN, EGG.

Allergeni che possono essere contenuti in tracce	PESCE, CROSTACEI, SOIA, SENAPE E LUPINO.
<i>Allergens that may be contained in traces</i>	FISH, SHELLFISH, SOYA, MUSTARD AND LUPINE.

Allergeni presenti in stabilimento	GLUTINE, UOVA, PESCE, LATTE, CROSTACEI, SOIA, SENAPE, LUPINO.
<i>Presence of allergens at plant</i>	GLUTEN, EGG, FISH, MILK, SHELLFISH, SOY, MUSTARD, LUPINE.

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

PALLETTIZZAZIONE (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>	576
misure pallet <i>pallet sizes</i>	80X120 cm	peso netto pallet (Kg) <i>pallet net weight (Kg)</i>	576
n. cartoni per strato <i>n. of cardboard packaging per layer</i>	28	peso lordo medio pallet (kg) <i>pallet average gross weight (Kg)</i>	623
n. strati per pallet <i>n. of layers per pallet</i>	3+12 cartoni	altezza media pallet (m) <i>pallet average height (m)</i>	1,430
n. totale cartoni per pallet <i>tot number of cardboard packaging per pallet</i>	96	avvolgimento pallet <i>pallet envelopment</i>	film estensibile / extendable film

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO	
<i>PRIMARY PACKAGING SPECIFICATIONS</i>	
descrizione <i>description</i>	Sacca interna <i>bag</i>
composizione materiale <i>material composition</i>	HDPE 02
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	9
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	400*450
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	NASTRATURA <i>Adhesive tape</i>

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - CARTONE <i>SECONDARY PACKAGING SPECIFICATIONS (cardboard box)</i>		
descrizione <i>description</i>	CARTONE ONDULATO <i>CORRUGATED CARDBOARD</i>	
cod. <i>code</i>	Tipo 1 / <i>Type 1</i>	
tipologia materiale <i>material type</i>	cartone <i>cardboard</i>	
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	217	
misure esterne (mm) <i>sizes (mm)</i>	lunghezza <i>length</i>	320
	profondità o larghezza <i>depth or width</i>	275
	altezza <i>height</i>	125
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	NASTRATURA <i>Adhesive tape</i>	
MODALITA' D'USO <i>mode of use</i>	IL PRODOTTO VA CONSUMATO SOLO PREVIA COTTURA IN FORNO. Si consiglia di passare il prodotto direttamente dal surgelatore al forno preriscaldato a 200°C per 25 - 30 minuti circa, fino al grado di doratura desiderato.	
	<i>TO BE CONSUMED AFTER COOKING.</i> <i>The product is best when cooked directly from frozen in a pre-heated oven at 200°C for approximately 25-30 minutes until golden brown.</i>	
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>	970	kJ
	231	kcal
Grassi <i>Fat</i>	11	g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	5,1	g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	26	g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	3,9	g
Fibre <i>Fibre</i>	-	g
Proteine <i>Protein</i>	7,1	g
Sale <i>Salt</i>	1,0	g

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC INFORMATIONS		
Colore <i>colour</i>	Avorio da crudo; bronzato dopo la cottura <i>Ivory when raw; golden brown after cooking</i>	
Sapore <i>taste</i>	Delicato e appetitoso dopo la cottura <i>Delicate and appetising after cooking</i>	
Odore <i>smell</i>	Gradevole e fragrante dopo la cottura <i>Delicious and fragrant after cooking</i>	
Consistenza <i>texture</i>	Fragile dopo la cottura <i>Fragile after cooking</i>	
LIMITI MICROBIOLOGICI (considerare solo i parametri applicabili) MICROBIOLOGICAL LIMITS (consider only the applicable parameters)		
		surgelato <i>frozen</i>
Enterobatteriaceae (Enterobacteriaceae)	UFC/g	<1 x 10 ⁴
Stafilococchi coag. + (Staphylococcus coag.)	UFC/g	<5 x 10 ²
Muffe (<i>mould</i>)	UFC/g	N.A.
Lieviti (<i>yeast</i>)	UFC/g	N.A.
Escherichia coli (Escherichia coli)	UFC/g	<1 x 10 ²
Salmonella spp	in 25g	Assente (<i>Absent</i>)
Listeria monocytogenes	in 25g	<11UFC/g in 2uc su 5 <110 UFC/g in 3uc su 5 / <11UFC/g in 2uc out of 5 <110 UFC/g in 3uc out of 5
DICHIARAZIONI STATEMENT		
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>With reference to EC regulations 1829/2003, 1830/2003 and 1169/2011, the product is declared compliant in the field of application of these regulations.</i>	
Sfoglìa Torino srl opera in conformità <i>Sfoglìa Torino srl operates in accordance</i>	al REG (UE) 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari <i>Reg (EU) 178/2002 regarding food safety and traceability</i>	
	al REG (UE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari <i>Reg (EU) 852/2004 regarding food hygiene</i>	
	al sistema HACCP per l'implementazione dell'analisi del rischio <i>the HACCP system for the implementation of risk 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>Reg (EU) 1169/2011 regarding the provision of food information to consumers and Legislative decree 109 of 27/01/1992</i>	
	a tutta la normativa europea e nazionale, orizzontale e verticale di settore, applicabile <i>all applicable European and Italian legislation applicable both horizontally and vertically.</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 describes the product at the time of writing. The manufacturer reserves the right to update the specifications whenever necessary. The manufacturer undertakes fully to provide the most recent update on request.</i>	
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 sfoglìa2017		
On the website www.sfogliatorino.it , consult the reserved area using the password sfoglìa2017 <i>website: www.sfogliatorino.it, enter the pwd: sfoglìa2017</i>		