

  	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 Sede Operativa: via Monti Urali, 32 - 42122 Reggio Emilia (RE) ITALY Sede Operativa: via Tommaso Abbate, 61 - 30020 Quarto d'Altino (VE) ITALY www.sfgliatorino.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>
---	---

BARCETTA BRISE' 15X60X30 MM

CODICE ARTICOLO <i>item number</i>	ST-100
MARCHIO <i>Brand</i>	Sfoglia Torino
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i>	8027033010006
CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	08027033010006
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	Barchetta brisè 15x60x30 mm <i>Shortcrust small boat 15x60x30mm</i>
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Prodotto da forno di pasta brisè <i>Shortcrust bakery product</i>
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Barchette in pasta brisè 15x60x30 mm sfuse <i>Shortcrust small boat 15x60x30 mm bulk</i>
PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Weight per piece (g)</i>	7,5 - 8
PESO CONSUMER UNIT (g) imballi esclusi <i>Consumer unit weight (g) packaging exluded</i>	--
PESO CARTONE imballi esclusi (g) <i>Cardboard packaging weight (g) packaging exluded</i>	1000
PESO CARTONE medio lordo (g) <i>Cardboard packaging weight (g) avarage gross weight</i>	1188
FORMATO LOTTO <i>Batch size</i>	AAGGG (AA= anno; GGG= giorno giuliano) YYDDD (YY= year ; DDD= julian day)
SHELF LIFE <i>Shelf life</i>	12 mesi <i>12 months</i>
FORMATO TMC <i>DMD format</i>	MM/AAAA MM/YYYY

INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	Farina di GRANO tenero tipo "0", margarina vegetale (grassi e oli vegetali: grassi (palma), oli (girasole), acqua, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, sale, aromi), granito di FRUMENTO tenero, acqua, malto d'ORZO, zucchero, sale, emulsionante: lecitina di girasole, albume d'UOVO in polvere <i>Soft WHEAT flour "0" type, vegetable margarine (vegetable fats and oils: fats (palm), oils (sunflowers), water, emulsifiers: mono and glycerides of fatty acids, salt, flavorings), soft WHEAT granite, water, BARLEY's malt, sugar, salt, emulsifier: sunflower lecithin, EGG white in powder</i>
--	---

Allergeni presenti <i>Presence of allergens</i>	GLUTINE, UOVA <i>GLUTEN, EGGS</i>
--	--------------------------------------

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

Allergeni presenti in stabilimento <i>Presence of allergens at plant</i>	GLUTINE, UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE), SENAPE <i>GLUTEN, EGGS, FISH, SOY, MILK, NUTS (ALMONDS, HAZELNUTS), MUSTARD</i>
---	---

CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING</i>	
--	--

n. pezzi per consumer unit <i>n. of pieces per consumer unit</i>	--
n. consumer unit per cartone <i>n. consumer unit per box</i>	--
n. pezzi per cartone <i>n. of pieces per cardboard packaging</i>	130

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>	--
misure pallet <i>pallet sizes</i>	80X120 cm	peso netto pallet (Kg) <i>pallet net weight (Kg)</i>	260
n. cartoni per strato <i>n. of cardboard packaging per layer</i>	10	peso lordo medio pallet (kg) <i>pallet average gross weight (Kg)</i>	359
n. strati per pallet <i>n. of layers per pallet</i>	26	altezza media pallet (m) <i>pallet average height (m)</i>	2,250
n. totale cartoni per pallet <i>tot number of cardboard packaging per pallet</i>	260	avvolgimento pallet <i>pallet envelopment</i>	film estensibile <i>extendable film</i>

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING SPECIFICATIONS</i>	
descrizione <i>description</i>	sacco contenitivo <i>contentive bag</i>
composizione materiale <i>material composition</i>	PEHD
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	3
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	--
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	--

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - CARTONE <i>SECONDARY PACKAGING SPECIFICATIONS (cardboard box)</i>	
descrizione <i>description</i>	scatola di cartone finestrata composta da fondo + coperchio <i>window cardboard box with a bottom + cover</i>
cod. <i>code</i>	0
tipologia materiale <i>material type</i>	cartone + BOPP <i>cardboard + BOPP</i>

peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	185	
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	lunghezza <i>length</i>	350
	profondità o larghezza <i>width</i>	250
	altezza <i>height</i>	75
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	incollatura <i>gluing</i>	

MODALITA' D'USO <i>mode of use</i>	pronto all'uso, farcire a piacere <i>ready to eat, stuff to please</i>
--	---

MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Conservation</i>	mantenere in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e da luce diretta <i>keep in a cool, dry place; keep away from heat and light sources</i>
--	--

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutrition facts</i>	valori medi per 100g <i>average values per 100 g</i>	
Valori energetici <i>Energy</i>	2053	kJ
	491	kcal
Grassi <i>Fat</i>	25	g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	10	g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	57	g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	4,1	g
Fibre <i>Fibre</i>	2,0	g
Proteine <i>Protein</i>	8,0	g
Sale <i>Salt</i>	0,49	g

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC INFORMATIONS</i>	
Colore <i>colour</i>	giallo, leggermente dorato <i>yellow, slightly golden</i>
Sapore <i>taste</i>	neutro, idoneo a tutti i tipi di farciture <i>neutral, suitable for all types of fillings</i>
Odore <i>smell</i>	neutro <i>neutral</i>
Consistenza <i>texture</i>	compatta <i>compact</i>

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

LIMITI CHIMICO/FISICI CHEMICAL/PHYSICAL LIMITS		
		cotto cooked
Umidità Humidity	%	<10
aW medio		0,496

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 <i>In reference to the Reg. EC 1829/2003, 1830/2003 1169/2011 we declare the conformity of the product with the</i>
Sfoglia Torino srl opera in conformità <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 <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, <i>to all the European and national legislation, horizontal and vertical, and applicable</i>
Il presente documento rappresenta il prodotto al momento della stesura. Il produttore si riserva la facoltà di aggiornare <i>This document represents the product at the time of writing. The manufacturer reserves the right to update the specification whenever necessary. The producer</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 sfoglia2017 <i>website: www.sfogliatorino.it, enter the pwd: sfoglia2017</i>