

NOVOFORNO srl via Lazio n.14 Zola Predosa BO	SCHEDA PRODOTTO		SP133
NOME COMMERCIALE	FBQ25BIO - FBQ50BIO		
DENOMINAZIONE UFFICIALE	PANE TIPO 0 SALATO BIOLOGICO		
DESCRIZIONE	Pane tipo '0' biologico		
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo '0' biologica, acqua, lievito di birra biologico, sale.		
TRATTAMENTI SUBITI	Lievitazione dell'impasto ad opera di <u>lievito naturale</u> di nostra coltura, fermenti lattici vivi e lievito, cottura del formulato.		
CONFEZIONAMENTO	Involucro di polipropilene per alimenti. Etichettatura secondo normativa riportata in bolla.		
IMBALLO	Cesti a rendere in polietilene per alimenti - cartoni per alimenti, velina per alimenti - secondo le confezioni richieste.		
LOTTO	Identificato dal numero del giorno dell'anno della data di produzione riportata in etichetta o nel documento di consegna		
CONSERVABILITA'	Prodotto fresco della panetteria destinato ad essere consumato normalmente entro le 24 ore.		
TRASPORTO	Effettuato con automezzi conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti.		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*	CBT	<= 1000 UFC/g	
	Coliformi totali	< 10 UFC/g	
	Stafilococco aureus	< 100 UFC/g	
	Bacillus Cereus	< 100 UFC/g	
	Listeria monocytogenes a 37°C (ricerca)	assente	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE*	Salmonella spp (ricerca)	assente	
	Miceti	< 10 UFC/g	
	Lipidi	1,40 g/100g	
	di cui Acidi Grassi Saturi	0,30 g/100g	
	Carboidrati totali	59,70 g/100g	
	Zuccheri totali	2,90 g/100g	
* I parametri riportati si intendano come valori medi di riferimento e non come standard	Proteine	9,59 g/100g	
	Sale	0,42 g/100g	
	Umidità	28,82 g/100g	
	Ceneri	0,45 g/100g	
	Acidi Grassi Saturi	22,90%	
	Acidi Grassi Monoinsaturi	26,80%	
	Acidi Grassi Polinsaturi	50,20%	
	Acidi grassi Trans-Insaturi	<0,1%	
Revisione n. 4	Apporto energetico	290 Kcal/100g 1230 kJ/100g	
Revisione data: 20/11/19	oggetto della modifica:	REG.UE 1169/2011	

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: **NOVOFORNO SRL**

Denominazione prodotto: **PANE TIPO 0 SALATO CODICE: FBQ25BIO - FBQ50BIO**

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociato) ** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	SI	SI
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	SI
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli straccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 31/03/2020

TIMBRO E FIRMA:

NOVOFORNO S.r.l.
Amministratore