

	<p align="center"><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b></p> <p align="center"><b>TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT</b></p>	<p align="right"><b>Emissione 22-06-23</b> <b>Issued 22-06-23</b></p>
	<p align="center"><b>FOCACCIA TOSCANA SENZA GLUTINE</b> <b>GLUTEN FREE TUSCAN FLATBREAD</b></p>	



**Prodotto/Product:**

Prodotto da forno con olio extravergine di oliva senza glutine/Gluten free bakery product with extravirgin olive oil  
Focaccia toscana /Tuscan flatbread

**Destinazione d'uso/Target:**

Prodotto da forno con olio extravergine di oliva senza glutine specificamente formulato per persone intolleranti al glutine./ Gluten free bakery product with extravirgin olive oil specifically formulated for people intolerant to gluten

**Ingredienti/Ingredients:**


Acqua, amido di mais, farina di riso, olio extravergine di oliva 6%, addensanti: idrossipropilmetilcellulosa; farina di guar, zucchero, lievito, sale iodato, fibra di psyllium, proteine di **lupino**, aromi, antiossidante: estratto di rosmarino / Water, corn starch, rice flour, extravirgin olive oil 6%, thickening agent: hydrossipropyl methyl cellulose; guar flour, sugar, yeast, iodized salt, psyllium fibre, **lupin** proteins, flavourings, antioxidant: rosmary extract.

Trattato con alcool etilico in superficie/Threated with ethyl alcohol on surface  
Confezionato in atmosfera protettiva / Packed in a protectiver atmosphere

**Presenza di allergeni in tracce /  
May contains statement:**

Può contenere tracce di: senape, semi di esamo, / It may contains traces of: mustard, sesam seeds.

**Claim sulla salute/Health claims:** Naturalmente privo di lattosio. Lattosio inferiore a 0,01 g per 100 g/Naturally lactose free. Lactose less than 0,01 g per 100 g.  
Fonte di fibre/Source of fibre

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT</b>	<b>Emissione 22-06-23</b> <b>Issued 22-06-23</b>
	<b>FOCACCIA TOSCANA SENZA GLUTINE</b> <b>GLUTEN FREE TUSCAN FLATBREAD</b>	

**Origine della materia prima/**  
**Origin of raw materials:** UE / EXTRA UE

**Caratteristiche organolettiche/**  
**Organoleptic standards**

Aspetto/Outer look	Forma tipica / Typical shape Ambrato –dorato/ Amber - golden	Colore/Colour
Sapore/Flavouring	Sapido, tipico/ Sapid, typical	
Struttura/Texture	Mollica alveolata, soffice/ Airy crumb, soft	


**Caratteristiche fisico e chimiche/**  
**Chemical and physical characteristics**

Umidità prodotto/Umidity 35%-40%

<b>Difetti e tolleranze/Defects and tolerances</b>	<b>Valori Massimi</b> Maximum values
Merendine Deformi / Misshapen cakes	Assenti/Absent
Merendine rotte / Broken cakes	Assenti/Absent
Altri difetti/Other defects	3,0%
Corpi estranei/ Foreign bodies	Assenti/Absent
Difetti e tolleranze/Defects and tolerances	Assenti/Absent

**Allergeni/ Allergens:**

	<b>contenuti nel prodotto/</b> <b>contained in the product</b>	<b>Possibile contaminazione/</b> <b>Possible cross contamination</b>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals content gluten- derived products	<20 ppm	<20 ppm
Crostacei e prodotti a base di crostacei Shellfish / derived products	no	no
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs- derived products	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish - derived products	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanut - derived products	no	no
Soia e prodotti a base di soia/ Soya - derived products	no	no
Frutta a guscio (noci, nocciole, etc.) e prodotti derivati / Nuts - derived products	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery - derived products	no	no
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard / derived products	no	si/yes
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/ Milk- derived products (including lactose)	no	no


	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT</b>	<b>Emissione 22-06-23</b> <b>Issued 22-06-23</b>
	<b>FOCACCIA TOSCANA SENZA GLUTINE</b> <b>GLUTEN FREE TUSCAN FLATBREAD</b>	

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seed - derived products	no	si/yes
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> 10 mg/kg or 10 mg/l	no	no
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupini / derived products	si/yes	si/yes
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Mollusk / derived products	no	no

### Contaminanti chimici

Parametro/Parameter	Valore/Value	Unità di misura/ Units of measure	Riferimento di legge
Acrilammide	350	ppb	Reg CE 2017/2158
DON (Deossinivalenolo)	500	ppb	Reg CE 1881/2006 e smi
ZEA (Zearalenone)	50	ppb	Reg CE 1881/2006 e smi
Aflatossina B1 Aflatoxin B1	2	ppb	Reg CE 1881/2006 e smi
Aflatossina (B1+B2+G1+G2) Aflatoxin (B1+B2+G1+G2)	4	ppb	Reg CE 1881/2006 e smi
Fumonisine	800	ppb	Reg CE 1881/2006 e smi
Tossine T-2 e HT-2	Somma delle tossine T-2 e HT-2 Applicabile ma senza limite	ppb	Reg CE 1881/2006 e smi
Metalli pesanti			Non previsto
Ocratossina/Ocratoxin	3	ppb	Reg CE 1881/2006 e smi
OGM	Assenti (secondo quanto previsto dalle normative vigenti) Absent (in according to law)		Reg CE 1829/2003 Reg CE 1830/2003
Pesticidi/Pesticides	Secondo le normative vigenti/ In according to law	ppm	Reg CE 396/2005 e smi

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT</b>	<b>Emissione 22-06-23</b> <b>Issued 22-06-23</b>
	<b>FOCACCIA TOSCANA SENZA GLUTINE</b> <b>GLUTEN FREE TUSCAN FLATBREAD</b>	

### Caratteristiche microbiologiche:

Parametro/Parameter	Valore/Value	Unità di misura/ Unit of measure	Riferimento di legge
Carica Batterica Mesofila Totale Aerobic total count	<5000	u.f.c./g	
Enterobacteriaceae	<10	u.f.c./g	
Muffe/Moulds	<100	u.f.c./g	
Lieviti/Yeasts	<100	u.f.c./g	
Stafilococco A.	<10	u.f.c./g	
Bacillus Cereus	<50	u.f.c./g	
Salmonella	Assente/Absent	25 grammi/25 grams	

### Caratteristiche nutrizionali:


<b>Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto</b> <b>Nutritional declaration per 100 g of product</b>		
Energia/Energy	kj kcal	1118 266
Grassi/Fats	g	6.4
di cui/of which:		
- Acidi grassi saturi/ - saturated fatty acids	g	1.0
Carboidrati/Carbohydrates	g	47
di cui/of which:		
- zuccheri/sugar	g	2.6
Fibre/Fiber	g	5.1
Proteine/Proteins	g	2.6
Sale/Salt	g	2.00

**Peso /Weight:** 100 g (2x50 g)

### Imballaggio/Packaging:

- Primo imballaggio/Primary packaging: Termoformato/Thermoformed
- Secondo imballaggio/Second packaging: Sacchetto di carta/Paper bag
- Terzo imballaggio/Third package: Cartone/Carton
- Unità per cartone/Unit for carton: 12 pezzi/ 12 pieces
- Bancale/Pallet: 24 cartoni/24 boxes

**Tutti i materiali di confezionamento utilizzati a diretto contatto del prodotto sono compatibili con i prodotti alimentari e conformi alla normativa vigente Europea (Reg CE 178/2002, Reg CE 1935/2004; Reg CE 2023/2006; Reg CE 10/2011). /**

	<p align="center"><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b></p> <p align="center"><b>TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT</b></p>	<p align="right"><b>Emissione 22-06-23</b> <b>Issued 22-06-23</b></p>
	<p align="center"><b>FOCACCIA TOSCANA SENZA GLUTINE</b> <b>GLUTEN FREE TUSCAN FLATBREAD</b></p>	

**All packing materials in direct contact with product are compliant with food products and are in accordance with current European regulation (Reg CE 178/2002, Reg CE 1935/2004; Reg CE 2023/2006; Reg CE 10/2011).**

**Tempo di conservazione/Shelf-life:** 6 mesi dalla data di produzione e confezionamento/ 6 months from date of production and packing

**Modalità di conservazione:** Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente, in ambiente pulito, fresco ed asciutto, lontano da odori estranei, da fonti di calore, e dalla luce solare diretta. / Product must be kept at ambient temperature in a clean, fresh and dry places away from foreign smells, heat sources and from direct sunlight

**Modalità di utilizzo del prodotto:** Si raccomanda di consumare il prodotto una volta sconfezionato al fine di apprezzare le sue caratteristiche ottimali. Il prodotto può essere consumato tal quale a temperatura ambiente. / It is recommended to consume product once opened in order to appreciate the organoleptic characteristics. Product can be consumed it stands and at ambient temperature.

**Modalità di trasporto / Transport conditions:** Trasportare il prodotto con mezzi idonei, puliti, privi di odori anomali. Il trasporto promiscuo (con altri prodotti alimentari) è consentito solo se tutte le merci risultano ben sigillate. / Product must be transported by suitable van cleaned and devoid of strange smells. Combined transport (with others foods) is allowed only if goods are well sealed

**Prodotto e confezionato da / Produced and packed by:**  
 Nove Alpi srl – Via Fiorentina, 419, 51100 Pistoia PT  
 Stabilimento/Factory Via del Ponte a Iovi, snc, 51100 Pistoia PT



Pistoia 26/10/23

**Spett.le BSG**

**OGGETTO:** Origine materia prima principale prodotto

In riferimento alla vostra richiesta si riporta che per il prodotto AGLUTEN FOCACCIA TOSCANA l'origine dell'ingrediente che ha peso maggiore in miscela è UE

Distinti saluti  
Nove Alpi srl

**NOVE ALPI S.R.L.**

Cap. Soc. euro 539000 i.v. – C.C.I.A.A. 111306 – Partita IVA e Codice Fiscale IT 01008240473  
Sede legale: Via Fiorentina,419 – 51100 Pistoia Tel. 0573 946204 - Fax. 0573 545141 email: novealpi@pec.it