

NOVOFORNO srl via Lazio n.14 Zola Predosa BO	SCHEDA PRODOTTO		SP132
NOME COMMERCIALE	FBI50QLBIO		
DENOMINAZIONE UFFICIALE	PANE TIPO 0 BIOLOGICO		
DESCRIZIONE	Pane tipo '0' biologico		
INGREDIENTI	Farina di <b>grano</b> tenero tipo '0' biologica, acqua, lievito di birra biologico.		
TRATTAMENTI SUBITI	Lievitazione dell'impasto ad opera di lievito naturale di nostra coltura, fermenti lattici vivi e lievito compresso industriale, cottura del formulato.		
CONFEZIONAMENTO	Involucro film in carta riciclata e biofilm compostabile e biodegradabile (cod. smaltimento C/PAP81 – riciclabile con la carta) per alimenti. Etichettatura secondo normativa biologica riportata in bolla.		
IMBALLO	Cesti a rendere in polietilene per alimenti - cartoni per alimenti, velina per alimenti - secondo le confezioni richieste.		
DESTINAZIONE D'USO	pubblico generale - soggetti allergici/intolleranti esclusi		
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 24/36 ore.		
TRASPORTO	Effettuato con automezzi conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti.		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*	CBT a 30°C (conteggio)	<	10 UFC/g
	Escheria coli beta-glucuronidasi positivo (conteggio)	<	10 UFC/g
	Stafilococco aureus e altre specie a 37°(conteggio)	<	10 UFC/g
	Muffe (conteggio)	<	10 UFC/g
	Lieviti (conteggio)	<	10 UFC/g
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE*	Listeria monocytogenes (ricerca)	non rilevabile su 25g	
	Salmonella spp (ricerca)	non rilevabile su 25g	
	Lipidi	1,66 g/100g	
	di cui Acidi Grassi Saturi	0,20 g/100g	
	Carboidrati totali	53,72 g/100g	
	Carboidrati disponibili	50,92 g/100g	
	Zuccheri totali	3,52 g/100g	
	Proteine	8,30 g/100g	
	Sale	<0,1 g/100g	
	Umidità	35,79 g/100g	
* I parametri riportati si intendano come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.	Ceneri	0,53 g/100g	
	Acidi Grassi Saturi	12,10%	
	Acidi Grassi Monoinsaturi	78,00%	
	Acidi Grassi Polinsaturi	9,90%	
	Acidi grassi Trans-Insaturi	<0,1%	
	FIBRA ALIMENTARE	2,8 g/100g	
	Apporto energetico	257kcal/100g 1091kj/100g	
Revisione n. 6	Revisione data: 28/05/2021		
Revisione data: 28/05/2021	oggetto della modifica:	REG.UE 1169/2011	



Spett.le  
CAMST SCRL

Zola Predosa, lì 01/06/2021

**Oggetto: dichiarazione origine materia prima principale**

Con la presente si dichiara che per i seguenti prodotti:

**FBI50QLBIO**

PANE TIPO 0 SENZA SALE BIO FETTA MONO 45/50gr ca

L'origine delle materie prime principali, FARINA TIPO "0" BIOLOGICA è ITALIANA.

In Fede

**NOVOFORNO S.r.l.**

Via Lazio, 14  
40069 ZOLA PREDOSA (Bologna)  
Partita IVA 00684771207  
Codice Fiscale 03980730372

Novoforno srl – Via lazio 14 – 40069 Zola Predosa (Bo) -Tel. 051/752297 – Fax 051/6188343-  
[www.novoforno.it](http://www.novoforno.it) – e-mail [info@novoforno.it](mailto:info@novoforno.it)



UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO

## ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: NOVOFORNO SRL

Denominazione prodotto: Denominazione prodotto: PANE TIPO 0 SENZA SALE BIO BIO - CODICE: FBI50QLBIO/DE - FBI50QLBIO/RB

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (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	SI
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 <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	SI
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 staccanti, 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: 08/01/2024

TIMBRO E FIRMA:

NOVOFORNO S.r.l.  
Amministratore  
*Fabrizio Pank*