

|  |   |                             |              |                       |
|--|---|-----------------------------|--------------|-----------------------|
| <b>NOVOFORNO srl</b><br>via Lazio n.14 Zola Predosa<br>BO  | SCHEMA PRODOTTO   |                             | SP166        |                       |
| NOME COMMERCIALE   | <b>T50FARROBIOC/DE-T50FARROBIOC/RB</b>  |                             |              |                       |
| DENOMINAZIONE UFFICIALE  | <b>PANINO AL FARRO INTEGRALE BIOLOGICO 50g</b>  |                             |              |                       |
| DESCRIZIONE  | Pane al farro integrale biologico   |                             |              |                       |
| INGREDIENTI  | Farina di <b>grano</b> tenero tipo 0 biologica, farina di <b>farro</b> integrale biologica (30%) 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 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  | <b>Cesti a rendere in polietilene per alimenti</b> - 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 24/36 ore.  |                             |              |                       |
| TRASPORTO  | Effettuato con automezzi conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti.  |                             |              |                       |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*   | CBT   | <                           | 10 UFC/g     |                       |
|  | Coliformi totali  | <                           | 10 UFC/g     |                       |
|  | Stafilococco aureus   | <                           | 10 UFC/g     |                       |
|  | Bacillus Cereus   | <                           | 10 UFC/g     |                       |
|  | Muffe   | <                           | 10 UFC/g     |                       |
|  | Lieviti   | <                           | 10 UFC/g     |                       |
|  | Listeria monocytogenes (ricerca)  |                             |              | non rilevabile su 25g |
| CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE*   | Salmonella spp (ricerca)  | non rilevabile su 25g       |              |                       |
|  | Lipidi  |                             | 2,80 g/100g  |                       |
|  | di cui Acidi Grassi Saturi  |                             | 0,42 g/100g  |                       |
|  | Carboidrati totali  |                             | 58,36 g/100g |                       |
| * I parametri riportati si intendano come valori medi di riferimento e non come standard rigidi. | Zuccheri totali   |                             | 1,64 g/100g  |                       |
|  | Proteine  |                             | 9,71 g/100g  |                       |
|  | Sale  |                             | 0,86 g/100g  |                       |
|  | Umidità   |                             | 27,80 g/100g |                       |
|  | Ceneri  |                             | 1,3 g/100g   |                       |
|  |   | Acidi Grassi Saturi         |              | 15,15%                |
|  |   | Acidi Grassi Monoinsaturi   |              | 59,92%                |
|  |   | Acidi Grassi Polinsaturi    |              | 24,93%                |
|  |   | Acidi grassi Trans-Insaturi |              | <0,1%                 |
|  | Revisione n. 2  | <b>FIBRA ALIMENTARE</b>     |              | 7,9 g/100g            |
| Revisione data: 13/11/2023   | Apporto energetico  | 282kcal/100g 11889kj/100g   |              |                       |
|  | oggetto della modifica:   | REG.UE 1169/2011            |              |                       |



Spett.le  
CAMST SCRL

Zola Predosa, lì 06/10/2023

**Oggetto: dichiarazione origine materia prima principale**

Con la presente si dichiara che per i seguenti prodotti:

T50FARROBIOC/RB      TONDINA GR.50 AL FARRO SENZA GRASSI BIO

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

In Fede

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)



## ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: **NOVOFORNO SRL**

Denominazione prodotto: **TONDINA AL FARRO BIO - CODICE: T50FARROBIOC/DE-T50FARROBIOC/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 P...*