

NOVOFORNO srl via Lazio n.14 Zola Predosa BO	SCHEDA PRODOTTO		SP137
NOME COMMERCIALE	PIZZAROSBIO		
DENOMINAZIONE UFFICIALE	PIZZA AL POMODORO BIOLOGICA		
DESCRIZIONE	Pizza al Pomodoro biologica (altezza 20-25mm) misura 40x60 cm - kg 1,500 ca		
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo '0' biologica, acqua, lievito di birra biologico, sale. Farcitura: polpa e succo di pomodoro biologica, olio extra vergine d'oliva biologico (100% Italiano), origano, sale.		
CONFEZIONAMENTO	Involucro di polipropilene 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.		
LOTTO	Identificato dalla data di produzione riportata in etichetta e/o nel documento di consegna.		
DESTINAZIONE D'USO	pubblico generale - soggetti allergici/intolleranti esclusi		
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	<= 1000 UFC/g	
	Coliformi totali	< 10 UFC/g	
	Stafilococco aureus	< 100 UFC/g	
	Bacillus Cereus	< 10 UFC/g	
	Miceti	< 10 UFC/g	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE*	Lipidi	4,92 g/100g	
	di cui Acidi Grassi Saturi	0,70 g/100g	
	Carboidrati totali	43,30 g/100g	
	Zuccheri totali	4,40 g/100g	
	Proteine	7,11 g/100g	
	Sale	1,43 g/100g	
	Umidità	42,69 g/100g	
* I parametri riportati si intendano come valori medi di riferimento e non come standard	Ceneri	1,97 g/100g	
	Acidi Grassi Saturi	13,80%	
	Acidi Grassi Monoinsaturi	76,80%	
	Acidi Grassi Polinsaturi	9,40%	
	Acidi grassi Trans-Insaturi	<0,1%	
	Apporto energetico	246kcal/100g 1039kj/100g	
Revisione n. 3			
Revisione data: 02/03/20	oggetto della modifica:	REG.UE 1169/2011	



Spett.le
CAMST SCRL

Zola Predosa, lì 31/03/2020

Oggetto: dichiarazione origine materia prima principale

Con la presente si dichiara che per i seguenti prodotti:

PIZZAROSBIO	PIZZA AL POMODORO BIO GR 1500
SCHIACCBIO	SCHIACCIATA TOSCANA OLIO EVO BIO GR 1300
TO50SESBIOC	TONDINA GR.50 SESAMO BIO CONF.
T50BIOSESEVC	TONDINA GR.50 OLIO EVO SESAMO BIO CONF.
FBQ25BIO	PANE TIPO 0 SALATO FETTA GR.25/28 BIO
FBQ50BIO	PANE TIPO 0 SALATO FETTA GR.50 BIO
TART50BIOC	TARTARUGA GR.50 SENZA GRASSI BIO CONF
TO50EVBIO	TONDINA OLIO EXTRA V. EVO BIO GR.50 CONF
TAR50BIOEVC	TARTARUGA GR.50 ALL'OLIO EVO BIO

L'origine delle materie prime principali, FARINA TIPO "0" BIOLOGICA e OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICA è ITALIANA.

In Fede


NOVOFORNO S.r.l.
Amministratore

Novoforno srl – Via lazio 14 – 40069 Zola Predosa (Bo) -Tel. 051/752297 – Fax 051/6188343-
www.novoforno.it – e-mail novoforno@alice.it





Spett.le
CAMST SCRL

Zola Predosa, lì 31/03/2020

Oggetto: dichiarazione Sede attività produttiva

Con la presente si dichiara che l'unica Sede di attività produttiva della NOVOFORNO SRL è situata in
VIA LAZIO 14 a ZOLA PREDOSA (BO).

In Fede


NOVOFORNO S.r.l.
Amministratore

Novoforno srl – Via lazio 14 – 40069 Zola Predosa (Bo) -Tel. 051/752297 – Fax 051/6188343-
www.novoforno.it – e-mail novoforno@alice.it



ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: **NOVOFORNO SRL**

Denominazione prodotto: **PIZZA AL POMODORO BIO - CODICE: PIZZAROSBIO**

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	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI
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 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: 31/03/2020

TIMBRO E FIRMA:

NOVOFORNO S.r.l.
 Amministratore