

NOVOFORNO srl via Lazio n.14 Zola Predosa BO	SCHEDA PRODOTTO		SP139
NOME COMMERCIALE	FBQ50BIO/DE		
DENOMINAZIONE UFFICIALE	PANE TIPO 0 SALATO BIOLOGICO		
DESCRIZIONE	Pane tipo '0' biologico		
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo '0' biologica, acqua, lievito di birra, 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	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 24/36 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	< 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	
	Proteine	9,59 g/100g	
intendano come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.	Sale	0,42 g/100g	
	Umidità	28,82 g/100g	
	Ceneri	0,45 g/100g	
	Acidi Grassi Saturi	23,00%	
	Acidi Grassi Monoinsaturi	26,80%	
	Acidi Grassi Polinsaturi	5,20%	
	Acidi grassi Trans-Insaturi	<0,1%	
Revisione n. 7	Apporto energetico	290 Kcal/100g 1230 kJ/100g	
Revisione data: 22/01/25	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. 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	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