NOVOFORNO srl **via Lazio n.14** **Zola Predosa BO**	SCHEDA PRODOTTO	**SP139**
NOME COMMERCIALE	**FB500BIO - FB500/RB**	
DENOMINAZIONE UFFICIALE	**PANE TIPO 0 SALATO BIOLOGICO**	
DESCRIZIONE	Pane tipo '0' biologico	
INGREDIENTI	Farina di **grano** tenero tipo '0' biologica, acqua, sale, lievito di birra.	
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
	Stafilicocco 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
	Ceneri	0,53 g/100g
	Acidi Grassi Saturi	12,10%
* I parametri riportati si intendano come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.	Acidi Grassi Monoinsaturi	78,00%
	Acidi Grassi Polinsaturi	9,90%
	Acidi grassi Trans-Insaturi	<0,1%
	FIBRA ALIMENTARE	2,8 g/100g
Revisione n. 5	Apporto energetico	257kcal/100g 1091kj/100g
Revisione data: 22/01/25	oggetto della modifica:	REG.UE 1169/2011

NOVOFORNO

Spett.le
CAMST SCRL

Zola Predosa, lì 05/12/2024

Oggetto: dichiarazione origine materia prima principale

Con la presente si dichiara che per i seguenti prodotti:

FB500BIO-FB500BIO/RB PANE TIPO 0 SALATO BIO AFFETTATO 500gr

L'origine delle materie prime principali, FARINA TIPO "0" 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 info@novoforno.it

UNI EN ISO 9001:2015
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

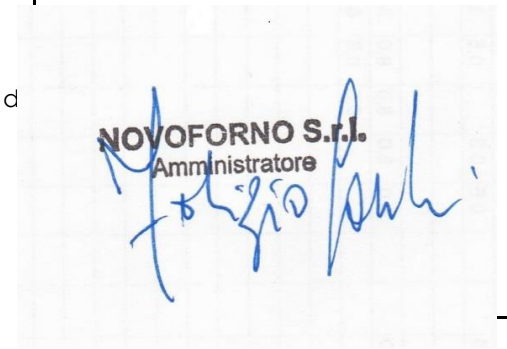
Fornitore: NOVOFORNO SRL

Denominazione prodotto: Denominazione prodotto: PANE TIPO "TOSCANO" SALATO BIOLOGICO - FB500BIO/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_2 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 d produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 08/03/2024

TIMBRO E FIRMA: