

NOVOFORNO srl via Lazio n.14 Zola Predosa BO	SCHEMA PRODOTTO		SP151
NOME COMMERCIALE	ROS50INTBIO - ROS50INTBIOC - ROS50INTBIOC/RB		
DENOMINAZIONE UFFICIALE	PANINO INTEGRALE BIOLOGICO 50g		
DESCRIZIONE	Pane tipo integrale biologico		
INGREDIENTI	Farina di grano tenero integrale biologica, farina segale integrale 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	
	Muffe	< 10 UFC/g	
	Lieviti	370 UFC/g	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE*	Listeria monocytog.37°c	su 25g ASSENTE	
	Salmonella spp	su 25g ASSENTE	
	Lipidi	2,02 g/100g	
	di cui Acidi Grassi Saturi	0,60 g/100g	
	Carboidrati totali	56,39 g/100g	
	Carboidrati disponibili	49,41 g/100g	
	Zuccheri	2,40 g/100g	
	Proteine	10,00 g/100g	
	Sale	1,10 g/100g	
	Umidità	30,33 g/100g	
* I parametri riportati si intendano come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.	Ceneri	3,1 g/100g	
	Acidi Grassi Saturi	29,00%	
	Acidi Grassi Monoinsaturi	32,00%	
	Acidi Grassi Polinsaturi	39,00%	
	Acidi grassi Trans-Insaturi	<0,1%	
	FIBRA ALIMENTARE	5,1 g/100g	
	Apporto energetico	267kcal/100g 1128kj/100g	
Revisione n. 8	Revisione data: 22/01/25		
revisione data: 22/01/25	oggetto della modifica: REG UE 1169/2011		



Spett.le
CAMST SCRL

Zola Predosa, lì 02/04/2020

Oggetto: dichiarazione origine materia prima principale

Con la presente si dichiara che per i seguenti prodotti:

ROS50INTBIOC ROSETTA 50g INTEGRALE SENZA GRASSI BIO CONF

L'origine delle materie prime principali, FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE BIOLOGICA e FARINA DI SEGALE INTEGRALE 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



ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: NOVOFORNO SRL

Denominazione prodotto: ROSETTA INTEGRALE 50g SENZA GRASSI BIO - CODICE: ROS50INTBIO - ROS50INTBIOC - ROS50INTBIOC/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 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