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, sale. Farcitura: polpa e succo di pomodoro biologica, olio extra vergine d'oliva biologico (100% Italiano), origano biologico, 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
	Stafilicocco 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
intendano come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.	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. 6		
Revisione data: 22/01/25	oggetto della modifica: REG.UE 1169/2011	

NOVOFORNO

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

ACCREDIA L'ENTE DI ACCREDITAMENTO
UNI EN ISO 9001:2008 CERTIQUALITY SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO
CERTIQUALITY È MEMBRO DELLA FEDERAZIONE CISQ IQNet

NOVOFORNO

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

ACCREDIA L'ENTE DI ACCREDITAMENTO
UNI EN ISO 9001:2008 CERTIQUALITY SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO
CERTIQUALITY È MEMBRO DELLA FEDERAZIONE CISQ IQNet

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