

| | | | |
|--|---|--------------------------|------------------|
| NOVOFORNO srl via Lazio n.14 Zola Predosa BO | SCHEDA PRODOTTO | | SP131 |
| NOME COMMERCIALE | TAR50BIOEVC/DE - TAR50BIOEVC/RB | | |
| DENOMINAZIONE UFFICIALE | TARTARUGA ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO 50g | | |
| DESCRIZIONE | Pane tipo '0' all'olio EVO biologico | | |
| INGREDIENTI | Farina di grano tenero tipo '0' biologica, acqua, olio extra vergine d'oliva biologico (3%), 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 | |
| | Miceti | < 10 UFC/g | |
| | Lipidi | 1,10 g/100g | |
| | di cui Acidi Grassi Saturi | 0,20 g/100g | |
| | Carboidrati totali | 57,47 g/100g | |
| | Zuccheri totali | 2,80 g/100g | |
| | Proteine | 9,10 g/100g | |
| Sale | 1,20 g/100g | | |
| | Umidità | 26,24 g/100g | |
| * I parametri riportati si intendano come valori medi di riferimento e non come standard rigidi. | Ceneri | 2,66 g/100g | |
| | FIBRA ALIMENTARE | 3,4 g/100g | |
| | Acidi Grassi Saturi | 16,00% | |
| | Acidi Grassi Monoinsaturi | 61,00% | |
| | Acidi Grassi Polinsaturi | 23,00% | |
| | Acidi grassi Trans-Insaturi | <0,1% | |
| | Apporto energetico | 284kcal/100g 1202kj/100g | |
| | Revisione n. 7 | oggetto della modifica: | REG UE 1169/2011 |
| revisione data: 22/01/25 | | | |



Spett.le
CAMST SCRL

Zola Predosa, lì 04/02/2021

Oggetto: dichiarazione origine materia prima principale

Con la presente si dichiara che per i seguenti prodotti:

| | |
|------------------------|---|
| TON50BIOEVC/DE | TONDINA GR.50 ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIO |
| TAR50BIOEVC/DE | TARTARUGA GR.50 ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIO |
| T50BIOSESEVC/DE | TONDINA GR.50 ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIO E SEMI DI SESAMO 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.
Via Lazio, 14
40069 ZOLA PREDOSA (Bologna)
Partita IVA 03980130372
Codice Fiscale 03980130372

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



ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: **NOVOFORNO SRL**

Denominazione prodotto: TARTARUGA ALL'OLIO EVO BIO - **CODICE: TAR50BIOEVC/DE - TAR50BIOEVC/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