NOVE ALPI	**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO** **TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT**	**Emissione 14-01-23** **Issued 22-06-23**
	FOCACCIA TOSCANA SENZA GLUTINE **GLUTEN FREE TUSCAN FLATBREAD**	

Prodotto/Product: Prodotto da forno con olio extravergine di oliva senza glutine/Gluten free backery product with extravirgin olive oil
Focaccia toscana /Tuscan flatbread

Destinazione d'uso/Target: Prodotto da forno con olio extravergine di oliva senza glutine specificamente formulato per persone intolleranti al glutine./ Gluten free backery product with extravirgin olive oil specifically formulated for people intolerant to gluten

Ingredienti/Ingredients: Acqua, amido di mais, farina di riso, olio extravergine di oliva 6%, addensanti: idrossipropilmetilcellulosa; farina di guar, zucchero, lievito, sale iodato, fibra di psyllium, proteine di **lupino**, aromi, antiossidante: estratto di rosmarino / Water, corn starch, rice flour, extravirgin olive oil 6%, thickening agent: hydrossipropyl methyl cellulose; guar flour, sugar, yeast, iodized salt, psyllium fibre, **lupin** proteins, flavourings, antioxidant: rosmary extract.

Trattato con alcool etilico in superficie/Threated with ethyl alcohol on surface
Confezionato in atmosfera protettiva / Packed in a protectiver atmosphere

Presenza di allergeni in tracce / May contains statement: Può contenere tracce di: senape, semi di sesamo, / It may contains traces of: mustard, sesam seeds.

Claim sulla salute/Health claims: Naturalmente privo di lattosio. Lattosio inferiore a 0,01 g per 100 g/Naturally lactose free. Lactose less than 0,01 g per 100 g.
Fonte di fibre/Source of fibre

NOVE ALPI	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT FOCACCIA TOSCANA SENZA GLUTINE GLUTEN FREE TUSCAN FLATBREAD	Emissione 14-01-23 Issued 22-06-23

Origine della materia prima/
Origin of raw materials: UE / EXTRA UE

Caratteristiche organolettiche/
Organoleptic standards

Aspetto/Outer look	Forma tipica / Typical shapeColore/Colour Ambrato –dorato/ Amber - golden
Sapore/Flavouring	Sapido, tipico/ Sapid, typical
Struttura/Texture	Mollica alveolata, soffice/ Airy crumb, soft

Caratteristiche fisico e chimiche/
Chemical and physical characteristics
Umidità prodotto/Umidity 35%-40%

Difetti e tolleranze/Defects and tolerances	**Valori Massimi** Maximum values
Focacce Deformi / Misshapen pieces	Assenti/Absent
Focacce rotte / Broken pieces	Assenti/Absent
Altri difetti/Other defects	3,0%
Corpi estranei/ Foreign bodies	Assenti/Absent
Difetti e tolleranze/Defects and tolerances	Assenti/Absent

Allergeni/ Allergens:

	contenuti nel prodotto/ contained in the product	**Possibile contaminazione/ Possible cross contamination**
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals content gluten- derived products	<20 ppm	<20 ppm
Crostacei e prodotti a base di crostacei Shellfish / derived products	no	no
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs- derived products	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish - derived products	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanut - derived products	no	no
Soia e prodotti a base di soia/ Soya - derived products	no	no
Frutta a guscio (noci, nocciole, etc.) e prodotti derivati / Nuts - derived products	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery - derived products	no	no
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard / derived products	no	si/yes
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/ Milk-derived products (including lactose)	no	no

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seed - derived products	no	si/yes
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 SO2 10 mg/kg or 10 mg/l	no	no
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupini / derived products	si/yes	si/yes
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Mollusk / derived products	no	no

Contaminanti chimici/Chemical values:

Parametro/Parameter	**Valore/Value**	**Unità di misura/ Units of measure**	**Riferimento di legge/Laws**
Acrilammide	300	ppb	Reg CE 2017/2158
DON (Deossinivalenolo)	400	ppb	Reg CE 915/2023 e smi
ZEA (Zearalenone)	50	ppb	Reg CE 915/2023 e smi
Aflatossina B1 Aflatoxin B1	2	ppb	Reg CE 915/2023 e smi
Aflatossina (B1+B2+G1+G2) Aflatoxin (B1+B2+G1+G2)	4	ppb	Reg CE 915/2023 e smi
Fumonisine	800	ppb	Reg CE 915/2023 e smi
Tossine T-2 e HT-2	Somma delle tossine T-2 e HT-2 20	ppb	Reg CE 915/2023 e smi
Metalli pesanti			Non previsto
Ocratossina/Ocratoxin	3	ppb	Reg CE 915/2023 e smi
OGM	Assenti (secondo quanto previsto dalle normative vigenti) Absent (in according to law)		Reg CE 1829/2003 Reg CE 1830/2003
Pesticidi/Pesticides	Secondo le normative vigenti/ In according to law	ppm	Reg CE 396/2005 e smi

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics:

NOVE ALPI	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT FOCACCIA TOSCANA SENZA GLUTINE GLUTEN FREE TUSCAN FLATBREAD	Emissione 14-01-23 Issued 22-06-23

Paramentro/Parameter	Valore/Value	Unità di misura/ Unit of measure	Riferimento di legge/Laws
Carica Batterica Mesofila Totale Aerobic total count	<5000	u.f.c./g	
Enterobacteriaceae	<10	u.f.c./g	
Muffe/Moulds	<100	u.f.c./g	
Lieviti/Yeasts	<100	u.f.c./g	
Stafilococco A.	<10	u.f.c./g	
Bacillus Cereus	<50	u.f.c./g	
Salmonella	Assente/Absent	25 grammi/25 grams	

Caratteristiche nutrizionali:

Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto Nutritional declaration per 100 g of product		
Energia/Energy	kj kcal	1118 266
Grassi/Fats	g	6.4
di cui/of which:		
- Acidi grassi saturi/ - satureted fatty acids	g	1.0
Carboidrati/Carbohydrates	g	47
di cui/of which:		
- zuccheri/sugar	g	2.6
Fibre/Fiber	g	5.1
Proteine/Proteins	g	2.6
Sale/Salt	g	2.00

Peso /Weight: 200 g (4x50 g)

Imballaggio/Packaging:

- Primo imballaggio/Primary packaging: Termoformato/Thermoformed
- Secondo imballaggio/Second packaging: Sacchetto di carta/Paper bag
- Terzo imballaggio/Third package: Cartone/Carton
- Unità per cartone/Unit for carton: 9 pezzi/ 9 pieces
- Bancale/Pallet: 24 cartoni/24 boxes

Tutti i materiali di confezionamento utilizzati a diretto contatto del prodotto sono compatibili con i prodotti alimentari e conformi alla normativa vigente Europea (Reg CE 178/2002, Reg CE 1935/2004; Reg CE 2023/2006; Reg CE 10/2011). /
All packing materials in direct contact with product are compliant with fodd products and are in accordance with current European regulation (Reg CE 178/2002, Reg CE 1935/2004; Reg CE 2023/2006; Reg CE 10/2011).

NOVE ALPI	**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO** **TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT**	**Emissione 14-01-23** **Issued 22-06-23**
	FOCACCIA TOSCANA SENZA GLUTINE **GLUTEN FREE TUSCAN FLATBREAD**	

Tempo di conservazione/Shelf-life: 6 mesi dalla data di produzione e confezionamento/ 6 months from date of production and packing

Modalità di conservazione/Storage conditions:

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente, in ambiente pulito, fresco ed asciutto, lontano da odori estranei, da fonti di calore, e dalla luce solare diretta. / Product must be kept at ambient temperature in a clean, fresh and dry places away from foreing smells, heat sources and from direct sunlight

Modalità di utilizzo del prodotto/Product usage:

Si raccomanda di consumare il prodotto una volta sconfezionato al fine di apprezzare le sue caratteristiche ottimali. Il prodotto può essere consumato tal quale a temperatura ambiente. / It is recommmended to consume product once opened in order to appreciate the organolectic characteristics. Product can be consumed it stands and at ambient temperature.

Modalità di trasporto / Transport conditions:

Trasportare il prodotto con mezzi idonei, puliti, privi di odori anomali. Il trasporto promiscuo (con altri prodotti alimentari) è consentito solo se tutte le merci risultano ben sigillate. / Product must be transported by suitable van cleaned and devoid of strange smells. Combined transport (with others foods) is allowed only if goods are well sealed

Prodotto e confezionato da / Produced and packed by:

Nove Alpi srl – Via San Pierino Casa al Vescovo 1, 51100 Pistoia PT
Stabilimento/Factory Via del Ponte a Iovi, snc, 51100 Pistoia PT

Pistoia, 17/03/2025

Oggetto: Origine Materia Prima Amido di Mais e Farina di Riso

Nove Alpi Srl dichiara che le seguenti materie prime

- Amido di Mais
- Farina di Riso

utilizzate per la produzione della referenza Focaccia Toscana a marchio Agluten sono materie prime di origine EU, secondo quanto dichiarato dai fornitori delle stesse materie prime.

Marco Mugnaioni
Nove Alpi Srl |QA Manager
Via S. Pierino Casa al Vescovo (PT)
Web: www.novealpi.it
e-mail: marco.mugnaioni@novealpi.it
Mob. 345 728 8352