NOVOFORNO srl **via Lazio n.14** **Zola Predosa BO**	SCHEDA PRODOTTO	SP172
NOME COMMERCIALE	**PIZZAMARBIO**	
DENOMINAZIONE UFFICIALE	**PIZZA AL POMODORO E MOZZARELLA BIOLOGICI**	
DESCRIZIONE	Pizza al Pomodoro biologico sfusa con aggiunta di mozzarella biologica (altezza 20-25mm) misura 40x60 cm - kg 1,800 ca	
INGREDIENTI	Farina di **grano** tenero tipo '0' biologica, acqua, lievito di birra,sale. Farcitura: polpa e succo di pomodoro biologica, mozzarella di latte biologica, olio extra vergine d'oliva biologico (100% italiano), sale, origano biologico.	
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 24/48 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	< 100 UFC/g
	Miceti	< 10 UFC/g
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE*	Lipidi	6,75 g/100g
	di cui Acidi Grassi Saturi	2,70 g/100g
	Carboidrati totali	38,50 g/100g
	Zuccheri totali	3,20 g/100g
	Proteine	9,71 g/100g
	Sale	1,20 g/100g
	Umidità	43,09 g/100g
intendano come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.	Ceneri	1,95 g/100g
	Acidi Grassi Saturi	40,30%
	Acidi Grassi Monoinsaturi	52,90%
	Acidi Grassi Polinsaturi	6,90%
	Acidi grassi Trans-Insaturi	<0,1%
	Apporto energetico	254kcal/100g 1069kj/100g
Revisione n. 1		
Revisione data: 29/05/26	oggetto della modifica: REG.UE 1169/2011	

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: NOVOFORNO SRL

Denominazione prodotto: Denominazione prodotto: PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA BIO - CODICE: PIZZAMARBIO

	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)	SI	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: 29/05/26

TIMBRO E FIRMA:



NOVOFORNO SRL

NOVOFORNO

Spett.le

CAMST SCRL

Zola Predosa, lì 19/06/2026

Oggetto: dichiarazione origine materia prima principale

Con la presente si dichiara che:

La sottoscritta NOVOFORNO SRL ha come unica Sede di Produzione lo Stabilimento sito in via lazio 14 – Zola Predosa (Bo)

per tutti i nostri prodotti biologici:

L'origine delle materie prime principali, FARINA TIPO "0" BIOLOGICA è ITALIANA con prevalenza EMILIA ROMAGNA.

Il Molino che ci rifornisce è PROGEO MOLINI SCA – MASONE (RE)

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 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 19/06/2026

Oggetto: dichiarazione origine materia prima principale

Con la presente si dichiara che:

La sottoscritta NOVOFORNO SRL ha come unica Sede di Produzione lo Stabilimento sito in via lazio 14 – Zola Predosa (Bo)

per tutti i nostri prodotti biologici:

L'origine delle materie prime principali:

FARINA DI FARRO INTEGRALE BIO	ORIGINE	EMILIA ROMAGNA
FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE BIOLOGICA	ORIGINE	EMILIA ROMAGNA

Il Molino che ci rifornisce è:

MOLINO PRANSANI SRL – SOGLIANO AL RUBICONE (FC)

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