

NOVOFORNO srl Lazio n.14 Zola Predosa BO	via	SCHEDA PRODOTTO	
NOME COMMERCIALE	FB1000BIO - FB500BIO - FBQ50BIO - FBQ25BIO		
DENOMINAZIONE UFFICIALE	PANE TOSCANO AFFETTATO BIOLOGICO		
DESCRIZIONE	Pane tipo '0' biologico		
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo '0' biologica, acqua, lievito di birra biologico, sale.		
TRATTAMENTI SUBITI	Lievitazione dell'impasto ad opera di lievito naturale di nostra coltura, fermenti lattici vivi e lievito industriale compresso, cottura del formulato.		
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.		
DESTINAZIONE D'USO	pubblico generale - soggetti allergici/intolleranti esclusi		
LOTTO	Identificato dal numero del giorno dell'anno della data di produzione riportata in etichetta e nel documento di consegna		
CONSERVABILITA'	Prodotto fresco della panetteria destinato ad essere consumato normalmente entro le 24 ore.		
TRASPORTO NOVOFORNO	Effettuato con automezzi conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti.		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*	CBT	<= 1000 UFC/g	
	Coliformi totali	< 3 UFC/g	
	Batteri Coliformi (Coliformi totali e Escherichia coli)	< 10 UFC/g	
	Stafilococchi Coagulasi Positivi	< 10 UFC/g	
	Miceti: Muffe/Lieviti	< 10 UFC/g	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE*	PH	4,72	
	Aw	0,974	
	Proteine	8,80%	
	Grassi	1,00%	
	Carboidrati	49,50%	
	Apporto energetico	242 kcal/100g - 1012 kj/100g	
* I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.			
Revisione n. 3	oggetto della modifica: aggiornamento periodico		
revisione data: 18/11/15			