

<b>NOVOFORNO srl</b> <b>via Lazio n.14</b> <b>Zola Predosa BO</b>	SCHEMA PRODOTTO		PS__
NOME COMMERCIALE	<b>PIZZAROSSABIO</b>		
DENOMINAZIONE UFFICIALE	<b>PIZZA AL POMODORO BIOLOGICA</b>		
DESCRIZIONE	Pizza al Pomodoro biologica (altezza 20-25mm) misura 40x60 cm - kg 1,500 ca		
INGREDIENTI	Farina di <b>grano</b> tenero tipo '0' biologica UE, acqua, lievito biologico da madre, sale. Farcitura: polpa e succo di pomodoro biologica UE, olio extra vergine d'oliva biologico UE, sale.		
TRATTAMENTI SUBITI	Lievitazione dell'impasto ad opera di lievito naturale di nostra coltura, cottura del formulato.		
CONFEZIONAMENTO	Involucro di polipropilene per alimenti. Etichettatura secondo normativa biologica riportata in bolla.		
IMBALLO	<b>Cesti a rendere in polietilene per alimenti</b> - 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		
TRASPORTO	Effettuato con automezzi conformi ai requisiti prescritti dalle		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*	CBT	<= 1000 UFC/g	
	Coliformi totali	< 3 UFC/g	
	Stafilococco aureus	< 10 UFC/g	
	Bacillus Cereus	< 10 UFC/g	
	Miceti	< 10 UFC/g	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE*	PH	4,72	
	Aw	0,974	
	Proteine	8,80%	
	Grassi	1,00%	
	Carboidrati	49,50%	
	Apporto energetico	242kcal/100g 1012kj/100g	
* I parametri riportati si intendano come valori medi di riferimento e non come standard rigidi. <b>I valori delle analisi si riferiscono soltanto all'impasto e non alla farcitura perché, al</b>			
Revisione n. 1	oggetto della modifica: aggiornamento periodico		
Revisione data: 17/07/15			