

NOVOFORNO srl via Lazio n.14 Zola Predosa BO	SCHEDA PRODOTTO		SP119
NOME COMMERCIALE	TART50BIO - TART50BIOC		
DENOMINAZIONE UFFICIALE	TARTARUGA BIOLOGICA 50g		
DESCRIZIONE	Pane tipo '0' biologico		
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo '0' biologica UE, acqua, lievito biologico da madre, 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	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 ore.		
TRASPORTO	Effettuato con automezzi conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti.		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*	CBT	<= 1000 UFC/g	
	Coliformi totali	< 10 UFC/g	
	Batteri Coliformi (Coliformi totali e Escherichia coli)	< 10 UFC/g	
	Stafilococchi Coagulasi Positivi	< 100 UFC/g	
	Miceti: Lieviti	< 10 UFC/g	
	Miceti: Muffe	280 UFC/g	
	CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE*	PH	5,11
Aw		0,836	
Proteine		8,90%	
Grassi		4,95% Da verificare.	
Ceneri		1,81%	
Carboidrati		52,36%	
Apporto energetico		320 Kcal/100g 1350 kJ/100g	
* I parametri riportati si intendano come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.			
Revisione n. 1	oggetto della modifica:		DPR 508/98
revisione data: 01/07/15			