FOCACCINA BIOLOGICA

CODICE: VEDI TAB.

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Prodotto da forno
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo "0" biologica, acqua, olio extra vergine di oliva biologico, sale, lievito, farina di GRANO tenero maltato biologica.
ORIGINE FARINE	Le farine utilizzate per questo prodotto sono ottenute da grani di provenienza ITALIA.
SHEL LIFE	1 giorno
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
ALLERGENI	Per questo cliente la produzione è subordinata alla presenza di una linea separata nel tempo che non prevede la presenza di ulteriori allergeni specifici oltre ai seguenti presenti naturalmente negli ingredienti del prodotto stesso indicati nel Reg, UE 1169/2011 e s.m.i. GLUTINE Può contenere SENAPE (***l'azienda Granforno Italia non utilizza per la realizzazione dei suoi prodotti l'ingrediente SENAPE. La possibile contaminazione deriva dall'utilizzo di farine provenienti da mulini italiani i quali ad oggi non sono in grado di garantire l'assenza dell'allergene SENAPE all'atto della macinazione del GRANO (sia GRANO tenero, sia GRANO duro).
ISTRUZIONI E MODALITA' D'USO	Consumare come tale. Non adatto ai celiaci, intolleranti e/o allergici a glutine e senape***

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

ASPETTO	Focaccia tipica tondeggiante di colore beige con occhiatura, gusto e aroma caratteristico.
OGM	Il prodotto non contiene e non è costituito e/o prodotto a partire da Organismi Geneticamente Modificati secondo quanto previsto dai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003.
RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto non è sottoposto a radiazioni ionizzanti
MICOTOSSINE	Il prodotto è conforme al REG. CE 2023/915 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e s.m.i.
METALLI PESANTI	
RESIDUI DI PESTICIDI	Il prodotto è conforme al REG. (CE) 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari.
HACCP	L'azienda opera secondo quanto previsto dalle normative igieniche comunitarie vigenti: Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 178/2002, Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G (Ottenuti da calcolo) – REG. CE 1169/2011	Energia 1156 kj, 273 kcal, grassi 3,6 g, (di cui acidi grassi saturi 0,7 g), carboidrati 51 g, (di cui zuccheri 1,1 g), proteine 8,3 g, sale 1,4 g.

La presente scheda annulla tutte le altre emesse precedentemente
N.B.: L'azienda si riserva la possibilità di modificare gli ingredienti comunicando le modifiche al cliente
Il riferimento per tutte le informazioni aggiornate e corrette è riportato sull'etichetta del prodotto.
Documento di proprietà del GranForno Italia Srl. Vietata la riproduzione anche parziale se non preventivamente autorizzata

GRANFORNO ITALIA SRL | Via S. Gribaudo, 18/A - 10034 Chivasso (TO) | P.Iva 10974490012 | Tel. 011 0686329

FOCACCINA BIOLOGICA

CODICE: VEDI TAB.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE MAX*
Microrganismi mesofili aerobi	$<10^5$ ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤10 ufc/g
E.coli β-glucuronidasi positivi	≤10 ufc/g
Coliformi totali	$\leq 10^2$ ufc/g
Bacillus cereus presunto	$\leq 10^2$ ufc/g
Muffe	$\leq 10^3$ ufc/g
Lieviti	$\leq 10^3$ ufc/g
Salmonella spp.	Assente/25 g

*Dati presenti sul portale C.e.I.R.S.A (Centro Interdipartimentale di ricerca e documentazione sulla Sicurezza Alimentare) della Regione Piemonte

REFERENZE

CODICE	DESCRIZIONE	PESO	IMBALLO PRIMARIO*	RACCOLTA DIFFERENZIATA
PZB16	FOCACCINA BIO 80GR	80	Sacchetto carta	Carta (PAP20)
PZBC16	FOCACCINA BIO 80GR MONO	80	Film microforato	Plastica (PP05)

*Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità ai regolamenti CE n. 1935/2004 e s.m.i., al Reg UE 10/2011

PRODUTTORE: Granforno Italia S.r.l. **SEDE STABILIMENTO**: Via S. Gribaudo 18/A 10034 - Chivasso (TO) - ITALIA

La presente scheda annulla tutte le altre emesse precedentemente
N.B.: L'azienda si riserva la possibilità di modificare gli ingredienti comunicando le modifiche al cliente
Il riferimento per tutte le informazioni aggiornate e corrette è riportato sull'etichetta del prodotto.
Documento di proprietà del GranForno Italia Srl. Vietata la riproduzione anche parziale se non preventivamente autorizzata

GRANFORNO ITALIA SRL | Via S. Gribaudo, 18/A - 10034 Chivasso (TO) | P.Iva 10974490012 | Tel. 011 0686329

FOCACCINA BIOLOGICA

CODICE: VEDI TAB.

TABELLA ALLERGENI

Reg CE 1169/2011 Allegato II Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Presenza ingredienti	Presenza sito produttivo	Assenza cross contamination
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Si	Si	No
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	No	No	Si
3. Uova e prodotti a base di uova.	No	Si	Si
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	No	No	Si
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	No	No	Si
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato b) b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	No	Si	Si
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo.	No	Si	Si
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	No	Si	Si
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	No	No	Si
10. Senape e prodotti a base di senape.	No	No	No
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	No	Si	Si
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	No	No	Si
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	No	No	Si
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	No	No	Si

La presente scheda annulla tutte le altre emesse precedentemente
N.B.: L'azienda si riserva la possibilità di modificare gli ingredienti comunicando le modifiche al cliente
Il riferimento per tutte le informazioni aggiornate e corrette è riportato sull'etichetta del prodotto.
Documento di proprietà del GranForno Italia Srl. Vietata la riproduzione anche parziale se non preventivamente autorizzata

GRANFORNO ITALIA SRL | Via S. Gribaudo, 18/A - 10034 Chivasso (TO) | P.Iva 10974490012 | Tel. 011 0686329