

Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE)	PANE DA PELATONI TAGLIO FINO CONGELATO	Controllo Qualità
	Scheda tecnica	Data scheda 26.09.2020 Rev 14

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Pane tipo "0" con strutto ottenuto con la tecnica della panificazione tradizionale con lievitazione e cottura finale in cassetta; i filoni di circa 2 - 3 kg di peso vengono privati della crosta e tagliati a fette trasversali o longitudinali a seconda della tipologia del pane. Il pane dopo il confezionamento in sacchetto o film di materiale plastico viene congelato e conservato a temperatura non superiore a -12°C.

INGREDIENTI ED ETICHETTATURA

Farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, strutto emulsionato 3,6% (strutto 63%, acqua, destrosio, zucchero, emulsionante: E471, conservante: E200, antiossidante: E320, aromi), lievito di birra, farina di **SOIA**, sale.

Denominazione legale: Pane tipo 0 con strutto congelato.

OGM: assenti

Allergeni presenti: farina di frumento, farina di soia. Puo' contenere tracce di latte e sesamo.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale	ufc/g	< 1.000
Escherichia coli	ufc/g	< 10
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10
Muffe	ufc/g	< 100
Salmonelle	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	% t.q.	max 40
Residui di antiparassitari	mg/kg	di legge (Reg. CE 396/2005 e successivi aggiornamenti)
Residui contaminanti	mg/kg	di legge (Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti)
Micotossine	µg/kg	di legge (Reg CE 856/2005-Reg CE 683/2004-Reg CE 165/2010)

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Temperatura di conservazione:	massimo -12°C.
Temperatura di trasporto:	massimo -12°C.
Termine minimo di conservazione:	da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Modalità di conservazione:	una volta scongelato il pane non deve essere ricongelato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	bianco tipico del pane privato della crosta.
Odore:	proprio del pane lievitato e cotto.
Aspetto:	fette regolari senza fratture o lesioni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia kcal 289 Kj 1222	Proteine g 9,9
Grassi g 3,2 di cui acidi grassi saturi g 1,0	Fibre g 2,2
Carboidrati g 54 di cui zuccheri g 2,4	Sale g 1,31

PACKAGING

Pelatone: cartone contenente 4 pezzi.

PALLETIZZAZIONE (Pallet 80x120)

	PELATONE
Cartoni per strato	6
Strati per Pallet	7
Cartoni per pallet	42
Pezzi per pallet	168

Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE)	PANE DA PELATONI TAGLIO FINO CONGELATO		Controllo Qualità	
			Data scheda 26.09.2020 Rev 14	
Scheda tecnica				

INGREDIENTI ALLERGENICI (Allegato II del Reg. UE 1169/2011)

Lista allergeni	Presenza nel prodotto		Nome ingrediente e natura/funzione*	Possibile presenza in tracce da contaminazione crociata	
	SI	NO		SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		Farina di grano tenero tipo "0" (materia prima)		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X
Uova e prodotti a base di uova		X			X
Pesce e prodotti a base di pesce		X			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X			X
Soia e prodotti a base di soia	X		Farina di soia (materia prima)		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		X	
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati		X			X
Sedano e prodotti a base di sedano		X			X
Senape e prodotti a base di senape		X			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X			X

Note: * natura/funzione: ingrediente, additivo, aroma, supporto, coadiuvante tecnologico, ecc.

Responsabile Controllo Qualità		Direzione
<i>Molin Zan Andrea</i>		<i>Molin Zan Ruggero</i>

Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE) - ITALY	PANE DA PELATONI TAGLIO FINO – FROZEN	Quality check
	Scheda tecnica	Data scheda 26.09.20 Rev 14

GENERAL PRODUCT DESCRIPTION

Bread type "0" with lard obtained with the traditional baking technique with leavening and final cooking in boxes; the loaves of about 2 - 3 kg of weight are deprived of the rind and cut into transverse or longitudinal slices depending on the type of bread. The bread after packaging in a plastic bag or film is frozen and stored at a temperature not exceeding -12 ° C.

INGREDIENTS AND LABELING

WHEAT flour, water, emulsified lard 3,6% (lard 63%, water, dextrose, sugar, emulsifier: E471, preservative: E200, antioxidant: E320, flavourings), yeast, **SOYA** flour, salt.

Legal name: Bread type 0 with lard - frozen.

OGM: absent

Allergens present: wheat flour, soy flour. May contain traces of milk and sesame.

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Total mesophilic charge	ufc/g	< 1.000
Escherichia coli	ufc/g	< 10
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10
Molds	ufc/g	< 100
Salmonelle	in 25 g	absent
Listeria monocytogenes	in 25 g	absent

CHEMICAL CHARACTERISTICS

Humidity	% t.q.	max 40
Pesticide residues	mg/kg	of law (Reg. CE 396/2005 and subsequent updates)
Contaminant residues	mg/kg	of law (Reg. CE 1881/2006 and subsequent updates)
Mycotoxins	µg/kg	of law (Reg. CE 856/2005-Reg CE 683/2004-Reg CE 165/2010)

STORAGE AND TRANSPORT PROCEDURES

Storage temperature:	max -12°C.
Transport temperature:	max -12°C.
Minimum storage period:	to be consumed preferably within 12 months from the date of production.
Preservation method:	once defrosted the bread must not be frozen again.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: typical white of the private bread of the crust.
Smell: proper of leavened and cooked bread.
Appearance: regular slices without fractures or injuries.

NUTRITIONAL DECLARATION (Average values per 100 g of product)

Energy kcal 289 Kj 1222	Proteins g 9,9
Fats g 3,2 of which saturates g 1,0	Fibers g 2,2
Carbohydrates g 54 of which sugars g 2,4	Salt g 1,31

PACKAGING

Pelatone: packs containing 4 pieces

PALLETIZATION (Pallet 80x120)

	PELATONE
Packs per layer	6
Layers for pallet	7
Packs for pallet	42
Pieces per pallet	168

Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE) - ITALY	PANE DA PELATONI TAGLIO FINO – FROZEN	Quality check
		Data scheda 26.09.20 Rev 14
Scheda tecnica		

ALLERGENIC INGREDIENTS (Annex 2 of the Reg. UE 1169/2011)

List of allergens	Presence in the product		Ingredient name and nature / function *	Possible presence of trace contamination	
	YES	NO		YES	NO
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derived products	X		Soft wheat flour type "0" (raw material)		
Crustaceans and shellfish products		X			X
Eggs and egg products		X			X
Fish and fish products		X			X
Peanuts and peanut products		X			X
Soya and soya products	X		Soya flour (raw material)		
Milk and milk-based products (including lactose)		X		X	
Nuts: almonds (<i>Amigdalus communis</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), common walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium occidentale</i>), pecans (<i>Carya illinoiesis</i>), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachios (<i>Pistacia vera</i>), Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and derived products		X			X
Celery and celery based products		X			X
Mustard and mustard-based products		X			X
Sesame seeds and sesame seed products		X		X	
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / L expressed asSO ₂		X			X
Lupine and lupine based products		X			X
Molluscs and shellfish products		X			X

Notes: * nature / function: ingredient, additive, aroma, support, technological adjuvant, etc.

Quality control manager		Direction
<i>Molin Zan Andrea</i>		<i>Molin Zan Ruggero</i>

Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE) - ITALIEN	PANE DA PELATONI TAGLIO FINO – GEFRIERPRODUKT	Qualitätskontrolle
		Data scheda 26.09.20 Rev 14
Scheda tecnica		

ALLGEMEINE PRODUKTBESCHREIBUNG

Brottyp "0" mit Schmalz nach traditioneller Backtechnik mit Backen und Nachgaren in Schachteln; Die Brote mit einem Gewicht von etwa 2 bis 3 kg werden der Rinde beraubt und je nach Brotsorte in Quer- oder Längsschnitte geschnitten. Das Brot wird nach dem Verpacken in einer Plastiktüte oder Folie eingefroren und bei einer Temperatur von nicht mehr als -12 ° C gelagert.

ZUTATEN UND KENNZEICHNUNG

WEIZENMEHL, Wasser, emulgiertes Schmalz 3,6% (Schmalz 63%, Wasser, Traubenzucker, Zucker, Bactriebmittel: E471, Konservierungsmittel: E200, Antioxidans: E320, Aromen), Bierhefe, **SOJAMEHL**, Salz.

Gesetzlicher Name: Brotart 0 mit Schmalz - gefroren.

OGM: abwesend

Allergene vorhanden: Weizenmehl, Sojamehl. Kann Spuren von Milch und Sesam enthalten.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamte mesophile Ladung	ufc/g	< 1.000
Escherichia coli	ufc/g	< 10
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10
Moulds	ufc/g	< 100
Salmonelle	in 25 g	abwesend
Listeria monocytogenes	in 25 g	abwesend

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeit	% t.q.	max 40
Pestizidrückstände	mg/kg	des Gesetzes (Reg. CE 396/2005 und nachfolgende Updates)
Rückstände von Verunreinigungen	mg/kg	des Gesetzes (Reg. CE 1881/2006 und nachfolgende Updates)
Mykotoxine	µg/kg	des Gesetzes (Reg. CE 856/2005-Reg CE 683/2004-Reg CE 165/2010)

LAGER- UND TRANSPORTVERFAHREN

Lagertemperatur:	max -12°C.
Transporttemperatur:	max -12°C.
Mindestlagerzeit:	ist vorzugsweise innerhalb von 12 Monaten ab dem Herstellungsdatum zu verbrauchen.
Konservierungsmethode:	einmal aufgetaut darf das Brot nicht mehr eingefroren werden.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe:	typisches Weiß des Privatbrottes der Kruste.
Geruch:	von gesäuertem und gekochtem Brot.
Aussehen:	regelmäßige Scheiben ohne Frakturen oder Verletzungen.

ERNÄHRUNGSERKLÄRUNG (Durchschnittswerte pro 100 g Produkt)

Energie kcal 289 Kj 1222	Protein g 9,9
Fett g 3,2 davon gesättigte Fettsäuren g 1,0	Fasern g 2,2
Kohlenhydrate g 54 davon Zucker g 2,4	Salz g 1,31

PACKAGING

Pelatone: Packungen mit 4 Stück

PALETTIERUNG (Pallet 80x120)

	PELATONE
Packungen pro Schicht	6
Schichten für Paletten	7
Packungen für Paletten	42
Stücke pro Palette	168

Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE) - ITALIEN	PANE DA PELATONI TAGLIO FINO – GEFRIERPRODUKT	Qualitätskontrolle
		Data scheda 26.09.20 Rev 14
Scheda tecnica		

ALLERGENISCHE ZUTATEN (Anhang 2 der Reg. UE 1169/2011)

Liste der Allergene	Präsenz im Produkt		Name des Inhaltsstoffs und Art / Funktion *	Name des Inhaltsstoffs und Art / Funktion *	
	SI	NO		SI	NO
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und Folgeprodukte	X		Weichweizenmehl Typ "0" (Rohstoff)		
Krebstiere und Schalentiere		X			X
Eier und Eiprodukte		X			X
Fisch und Fischprodukte		X			X
Erdnüsse und Erdnussprodukte		X			X
Soja- und Sojaprodukte	X		Sojamehl (Rohstoff)		
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)		X		X	
Nüsse: Mandeln (<i>Amigdalus communis</i>), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Nüsse (<i>Juglans regia</i>), Cashewnüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoiesis</i>), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia Vera</i>), Queensland-Nüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und Folgeprodukte		X			X
Sellerie und Sellerieprodukte		X			X
Produkte auf Senf- und Senfbasis		X			X
Sesamsamen und Sesamsaatprodukte		X		X	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l, ausgedrückt als SO ₂		X			X
Lupin- und Lupinenprodukte		X			X
Weichtiere und Schalentiere		X			X

Anmerkungen: * Art / Funktion: Zutat, Zusatzstoff, Aroma, Unterstützung, technologischer Hilfsstoff.

Qualitätskontrollmanager		Richtung
<i>Molin Zan Andrea</i>		<i>Molin Zan Ruggero</i>