

<b>Panificio</b> <b>MOLIN ZAN S. Srl</b> <b>Mestre (VE)</b>	<b>PANE DA TOAST 13X13</b> <b>CONGELATO</b>  <b>Scheda tecnica</b>	<b>Controllo Qualità</b>
		<b>Data scheda 26.09.2020</b> <b>Rev 11</b>

### 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 tagliati a fette.

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 3,5% (strutto 61%, **LATTE** intero, acqua, zucchero, destrosio, emulsionante: E471, aromi, conservante: E200), sale, lievito di birra, destrosio, emulsionanti: E471-E472e, **LATTE** scremato in polvere, farina di **FRUMENTO** maltato.

Denominazione legale: Pane tipo 0 con strutto, congelato.

OGM: assenti

Allergeni presenti: farina di frumento e latte. Può contenere tracce di sesamo e soia.

### 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:	crosta esterna dorata, interno bianco tipico del pane.
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 288 Kj 1219	Proteine g 9,4
Grassi g 3,0 di cui acidi grassi saturi g 1,1	Fibre g 2,1
Carboidrati g 55 di cui zuccheri g 2,1	Sale g 1,41

### PACKAGING

Toast 13: cartone contenente 6 pezzi

### PALLETTIZZAZIONE (Pallet 80x120)

	TOAST 13
Cartoni per strato	4
Strati per Pallet	4
Cartoni per pallet	16
Pezzi per pallet	96

<b>Panificio</b> <b>MOLIN ZAN S. Srl</b> <b>Mestre (VE)</b>	<b>PANE DA TOAST 13X13</b> <b>CONGELATO</b>  <b>Scheda tecnica</b>	<b>Controllo Qualità</b>
		<b>Data scheda 26.09.2020</b> <b>Rev 11</b>

### 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		<b>Farina di grano tenero tipo "0"</b> (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		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		<b>Latte scremato</b> (materia prima)		
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 illinoiesis</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 <sub>2</sub>		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.

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

<b>Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE) - ITALY</b>	<b>PANE DA TOAST 13X13 – FROZEN</b>	Quality check
		<b>Data scheda 26.09.20 Rev 14</b>
<b>Scheda tecnica</b>		

### 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 3,5% (lard 61%, whole **MILK**, water, sugar, dextrose, emulsifier: E471, flavourings, preservative: E200), salt, yeast, dextrose, emulsifiers: E471-E472e, skimmed **MILK** powder, malted **WHEATH** flour.

Legal name: Bread type 0 with lard - frozen.

OGM: absent

Allergens present: wheat flour, milk. May contain traces of soya 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 288 Kj 1219	Proteins g 9,4
Fats g 3,0 of which saturates g 1,1	Fibers g 2,1
Carbohydrates g 55 of which sugars g 2,1	Salt g 1,41

### PACKAGING

Toast 13: packs containing 6 pieces

### PALLETIZATION (Pallet 80x120)

	TOAST 13
Packs per layer	4
Layers for pallet	4
Packs for pallet	16
Pieces per pallet	96

<b>Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE) - ITALY</b>	<b>PANE DA TOAST 13X13 – FROZEN</b>	Quality check
		<b>Data scheda 26.09.20 Rev 14</b>
<b>Scheda tecnica</b>		

### 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		X	
Milk and milk-based products (including lactose)	X		Skimmed milk powdered (raw material)		
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 as SO <sub>2</sub>		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.

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

<b>Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE) - ITALIEN</b>	<b>PANE DA TOAST 13X13 – GEFRIERPRODUKT</b>	<b>Qualitätskontrolle</b>
		<b>Data scheda 26.09.20 Rev 14</b>
<b>Scheda tecnica</b>		

### 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** Typ "0", Wasser, Schmalz emulgiert 3,5% (Schmalz 61%, **VOLLMILCH**, Wasser, Zucker, Dextrose, Emulgatoren: E471, Aromen, Konservierungsmittel: E200), Salz, Bierhefe, Dextrose, Emulgatoren: E471-E472e, **MAGERMILCHPULVERT, WEIZENMALZMEHL.**

Gesetzlicher Name: Brotart 0 mit Schmalz - gefroren.

OGM: abwesend

Allergene vorhanden: Weizenmehl, Milch. Kann Spuren von Soja 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 Privatbrotes der Kruste.  
Geruch: von gesäuertem und gekochtem Brot.  
Aussehen: regelmäßige Scheiben ohne Frakturen oder Verletzungen.

### ERNÄHRUNGSERKLÄRUNG (Durchschnittswerte pro 100 g Produkt)

Energie kcal 288 Kj 1219	Protein g 9,4
Fett g 3,0 davon gesättigte Fettsäuren g 1,1	Fasern g 2,1
Kohlenhydrate g 55 davon Zucker g 2,1	Salz g 1,41

### PACKAGING

Toast 13: Packungen mit 6 Stück

### PALETTIERUNG (Pallet 80x120)

	TOAST 13
Packungen pro Schicht	4
Schichten für Paletten	4
Packungen für Paletten	16
Stücke pro Palette	96

<b>Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE) - ITALIEN</b>	<b>PANE DA TOAST 13X13 – GEFRIERPRODUKT</b>	<b>Qualitätskontrolle</b>
		<b>Data scheda 26.09.20 Rev 14</b>
<b>Scheda tecnica</b>		

### 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		X	
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	X		Magermilchpulvert (Rohstoff)		
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 <sub>2</sub>		X			X
Lupin- und Lupinenprodukte		X			X
Weichtiere und Schalentiere		X			X

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

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