

| | | |
|---|--|--|
| Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE) | PANE DA TOAST 15X15 TAGLIO MEDIO CONGELATO Scheda tecnica | Controllo Qualità |
| | | Data scheda 26.09.2020 Rev 11 |

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 15: cartone contenente 4 pezzi

PALLETTIZZAZIONE (Pallet 80x120)

| | TOAST 15 |
|--------------------|----------|
| Cartoni per strato | 5 |
| Strati per Pallet | 6 |
| Cartoni per pallet | 30 |
| Pezzi per pallet | 120 |

| | | |
|---|--|--|
| Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE) | PANE DA TOAST 15X15 TAGLIO MEDIO CONGELATO Scheda tecnica | Controllo Qualità |
| | | Data scheda 26.09.2020 Rev 11 |

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 | | X | |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | X | | Latte scremato (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 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 TOAST 15X15 TAGLIO MEDIO- FROZEN Scheda tecnica | Quality check |
| | | 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 3,5% (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 15: packs containing 4 pieces

PALLETIZATION (Pallet 80x120)

| | TOAST 15 |
|-------------------|----------|
| Packs per layer | 5 |
| Layers for pallet | 6 |
| Packs for pallet | 30 |
| Pieces per pallet | 120 |

| | | |
|---|---|--|
| Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE) - ITALY | PANE DA TOAST 15X15 TAGLIO MEDIO- 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, spelted, 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 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 TOAST 15X15 TAGLIO MEDIO – 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 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 15: Packungen mit 4 Stück

PALETTIERUNG (Pallet 80x120)

| | |
|------------------------|-----------------|
| | TOAST 15 |
| Packungen pro Schicht | 5 |
| Schichten für Paletten | 6 |
| Packungen für Paletten | 30 |
| Stücke pro Palette | 120 |

| | | |
|---|--|--|
| Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE) - ITALIEN | PANE DA TOAST 15X15 TAGLIO MEDIO – 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 | | 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 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> |