

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Panificio<br/>MOLIN ZAN S. Srl<br/>Mestre (VE)</b> | <b>PANE DA TRAMEZZONI –<br/>CONGELATO</b> | <b>Controllo Qualità</b>                 |
|   | <b>Scheda tecnica</b>                     | <b>Data scheda 26.09.2020<br/>Rev 14</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 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. Può 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<br>Kj 1222                      | Proteine g 9,9 |
| Grassi g 3,2<br>di cui acidi grassi saturi g 1,0 | Fibre g 2,2    |
| Carboidrati g 54<br>di cui zuccheri g 2,4        | Sale g 1,31    |

### PACKAGING

Tramezzone: cartone contenente 4 pezzi

### PALLETTIZZAZIONE (Pallet 80x120)

|                    | TRAMEZZONE |
|--------------------|------------|
| Cartoni per strato | 8          |
| Strati per Pallet  | 7          |
| Cartoni per pallet | 56         |
| Pezzi per pallet   | 224        |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Panificio<br/>MOLIN ZAN S. Srl<br/>Mestre (VE)</b> | <b>PANE DA TRAMEZZONI –<br/>CONGELATO</b> | <b>Controllo Qualità</b>                 |
|   |   | <b>Data scheda 26.09.2020<br/>Rev 14</b> |
| <b>Scheda tecnica</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                     |    | <b>Farina di soia</b> (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 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<br/>MOLIN ZAN S. Srl<br/>Mestre (VE) - ITALY</b> | <b>PANE DA TRAMEZZONI –<br/>FROZEN</b> | Quality check                          |
|   |  | <b>Data scheda 26.09.20<br/>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 3,6% (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<br>Kj 1222                  | Proteins g 9,9 |
| Fats g 3,2<br>of which saturates g 1,0      | Fibers g 2,2   |
| Carbohydrates g 54<br>of which sugars g 2,4 | Salt g 1,31    |

#### PACKAGING

Tramezzone: packs containing 4 pieces

#### PALLETIZATION (Pallet 80x120)

|                   | TRAMEZZONE |
|-------------------|------------|
| Packs per layer   | 8          |
| Layers for pallet | 7          |
| Packs for pallet  | 56         |
| Pieces per pallet | 224        |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Panificio<br/>MOLIN ZAN S. Srl<br/>Mestre (VE) - ITALY</b> | <b>PANE DA TRAMEZZONI –<br/>FROZEN</b> | <b>Quality check</b>                   |
|   |  | <b>Data scheda 26.09.20<br/>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  | <b>X</b>                |    | <b>Soft wheat flour type "0"</b><br>(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   | <b>X</b>                |    | <b>Soya flour</b> (raw material)                   |  |    |
| Milk and milk-based products (including lactose)   |                         | X  |  | <b>X</b>                                 |    |
| 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  |  | <b>X</b>                                 |    |
| Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / L expressed asSO <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<br/>MOLIN ZAN S. Srl<br/>Mestre (VE) - ITALIEN</b> | <b>PANE DA TRAMEZZONI –<br/>GEFRIERPRODUKT</b> | <b>Qualitätskontrolle</b>              |
|   |  | <b>Data scheda 26.09.20<br/>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**, 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<br>Kj 1222                     | Protein g 9,9 |
| Fett g 3,2<br>davon gesättigte Fettsäuren g 1,0 | Fasern g 2,2  |
| Kohlenhydrate g 54<br>davon Zucker g 2,4        | Salz g 1,31   |

### PACKAGING

Tramezzone: Packungen mit 4 Stück

### PALETTIERUNG (Pallet 80x120)

|                        | TRAMEZZONE |
|------------------------|------------|
| Packungen pro Schicht  | 8          |
| Schichten für Paletten | 7          |
| Packungen für Paletten | 56         |
| Stücke pro Palette     | 224        |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Panificio<br/>MOLIN ZAN S. Srl<br/>Mestre (VE) - ITALIEN</b> | <b>PANE DA TRAMEZZONI –<br/>GEFRIERPRODUKT</b> | <b>Qualitätskontrolle</b>              |
|   |  | <b>Data scheda 26.09.20<br/>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                  |    | <b>Weichweizenmehl Typ "0"</b> (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                  |    | <b>Sojamehl</b> (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 <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> |