

Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE)	PANE AMERICANO AI 5 CEREALI CONGELATO	Controllo Qualità
	Scheda tecnica	Data scheda 26.07.2022 Rev 07

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Pane tipo "0" con strutto e farina ai 5 cereali, ottenuto con la tecnica della panificazione tradizionale con lievitazione e cottura finale in cassetta; i filoni di circa 1,5 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

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, miscela di cereali e lino 5,1% (fiocchi di AVENA, farine di SEGALE, ORZO, FARRO e GRANO tenero tipo integrale, semi di lino, malto d'ORZO tostato), strutto emulsionato 4,1% (strutto 61%, LATTE intero, acqua, zucchero, destrosio, emulsionante: E471, aromi, conservante: E200), lievito di birra, sale, destrosio, emulsionanti: E471-E472e, LATTE scremato in polvere, farina di FRUMENTO maltato.

Denominazione legale: Pane tipo 0 con strutto, ai 5 cereali, congelato.

OGM: assenti

Allergeni presenti: cereali contenenti glutine, latte. Può contenere tracce di soia 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:	crosta esterna dorata, interno dorato con presenza visibile di cereali.
Odore:	proprio del pane e dei cereali.
Aspetto:	fette regolari senza fratture o lesioni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia kcal 279 Kj 1178	Proteine g 8,8
Grassi g 3,7 di cui acidi grassi saturi g 1,6	Fibre g 3,1
Carboidrati g 51 di cui zuccheri g 2,6	Sale g 1,68

PACKAGING

Americano: cartone contenente 6 pezzi

PALLETTIZZAZIONE (Pallet 80x120)

	AMERICANO
Cartoni per strato	6
Strati per Pallet	5
Cartoni per pallet	30
Pezzi per pallet	180

Panificio MOLIN ZAN S. Srl Mestre (VE)	PANE AMERICANO AI 5 CEREALI CONGELATO		Controllo Qualità	
	Scheda tecnica		Data scheda 26.07.2022 Rev 07	

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", fiocchi di avena, farina di segale, farina di orzo, farina di farro, malto d'orzo		
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>