



# PANCARRE SUPER

## 04021

	<b>Panificio</b> <b>MOLIN ZAN S. Srl</b> <b>Mestre (VE) Panificio</b>	<b>Controllo Qualità</b>
	<b>Scheda tecnica</b>	<b>Data scheda 12/06/2015</b> <b>Rev 06</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 -10°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 pesticidi	mg/kg	di legge (D.M. 27/08/04 e successivi aggiornamenti)
Residui contaminanti	mg/kg	di legge (Reg. CE 1881/2006)
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 -10°C.
Temperatura di trasporto:	massimo -10°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 ORGANOLETICHE

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

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ( 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	Sale g 1,3
Carboidrati g 54 di cui zuccheri g 2,4	

### PACKAGING

Tramezzino: cartone contenente 6 pezzi  
Tramezzone: cartone contenente 4 pezzi  
Pelatone: cartone contenente 4 pezzi.

**INGREDIENTI ALLERGENICI (D.Lgs n. 114/2006)**

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 <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.