



Denominazione prodotto: **ARABSOL**  
CODICE ARTICOLO: 03007 (25 Kg)

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per pane "Arabo" ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

**Ingredienti:** farina di grano tenero tipo 00, **fiocchi d'avena**, farina integrale di grano tenero, farina di cereali maltati, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia (E322), destrosio, zucchero, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico (E300).

### DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal semilavorato Arabsol si ottiene una focaccia con la tipica bolla centrale e di colore chiaro.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il semilavorato Arabsol si presenta d'aspetto pulverulento, **di colore biancastro**, dall'odore caratteristico. Il prodotto è esente da odori o sapori anomali e da corpi estranei di qualsiasi natura ed origine.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

- umidità: max 15 %
- filth test: max 25 frammenti/50 g
- pesticidi: entro i limiti di legge

### CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

- carica totale max 100.000 col/g
- escherichia coli max 10 col/g
- bacillus aureus max 500 col/g
- spore di clostridi max 100 col/g
- lieviti max 5000 col/g
- muffe max 5000 col/g
- salmonelle assenti in 25 g

Il prodotto risulta idoneo in tutti i suoi aspetti all'uso alimentare umano ed è conforme a tutte le normative vigenti in Italia in materia, anche per quanto non specificamente riportato.

### PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi da 25Kg.

MOLINO A. COLOMBO s.a.s. - via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d'Adda -LC  
Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - [info@molinocolombo.it](mailto:info@molinocolombo.it) - [www.molinocolombo.it](http://www.molinocolombo.it)



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001:2008  
Certificato N. 1295



## CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

La merce deve essere consumata entro **6 mesi** dalla data di produzione indicata sulla confezione e deve essere conservato in ambiente con temperatura massima di 24°C ed umidità relativa massima del 65%. Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole.

Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CHELLOPANE PROTETTIVO.

## ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine, soia, latte. Il prodotto può contenere tracce di sesamo.

## RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

**Ingredienti:** 10 kg Arabsol, 5,70 l acqua, 200 g sale, 300 g lievito fresco

### Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

Impastare tutti gli ingredienti:

- 1° velocità per 5 minuti

- 2° velocità per 4 minuti

Far riposare l'impasto 5 minuti circa; spezzare e formare a palline dal peso di 80/100 g circa.

Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per circa 20 minuti.

Laminare allo spessore voluto.

Lievitazione finale circa 30/40 minuti in cella a 30°C con 80% di umidità.

Informare e cuocere con vapore a forno caldo 250°C per circa 8 minuti

## CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO VENDUTO SFUSO ARABSOL SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

Pane tipo 00 al destrosio

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, fiocchi d'avena, acqua, lievito, sale, farina integrale di grano tenero, farina di cereali maltati, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia (E322), destrosio, zucchero.

DATA:

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO  
di Adria Carlo Ottolenghi & C. s.a.s.  
25077 PADERNO D'ADDA (LC)  
Via Edison, 34 - P. IVA 0206310138  
*Per info: 039/951114*

MOLINO A. COLOMBO s.a.s. - via Edison, 34 CAP 23877 - Paderno d'Adda - LC  
Tel. 039/9515129 - fax 039/9515114 - [info@molinocolombo.it](mailto:info@molinocolombo.it) - [www.molinocolombo.it](http://www.molinocolombo.it)



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001:2008  
Certificato N. 1295



ORGANISMO DI CONTROLLO  
CCPPE BOLOGNA  
Codice Azienda: IT BIO 009 3888