



Denominazione prodotto: **CEREALSOL**
CODICE ARTICOLO: 03004

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per produzione di pane ai cereali e semi ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, semi di sesamo, farina di mais, farina di soia, semi di lino, fiocchi d'avena, farina di segale, semi di miglio, fiocchi di orzo, farina integrale di grano tenero, farina di riso, farina di farro, farina di grano maltato, destrosio, emulsionante: lecitina di soia (E322), alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico (E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal presente semilavorato si ottiene un pane ai cereali e semi dal sapore caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, croccante e ben dorata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Cerealsol" presenta un 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.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

La merce deve essere consumata entro 6 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione, 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

Semilavorato che contiene glutine e soia. Il prodotto può contenere tracce di: latte in polvere.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Cerealsol, 5-5,5 litri acqua, 400 g olio d'oliva, 200 g sale, 300 g lievito fresco.

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farina, l'acqua, l'olio, il lievito, il sale ed impastare 5 minuti;

- 2° velocità: impastare per 10 minuti. Temperatura finale impasto 26°C. Far riposare l'impasto 30 minuti coperto con un telo; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (si consigliano forme da 300g). Mettere le forme a lievitare su assi o su telai ben infarinati in cella a 30°C e 80% di umidità per 40 minuti, fuori della cella per 60 minuti.

Incidere le forme a piacere, infornare e cuocere con poco vapore a 230°C per 30 minuti. Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.

CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO CEREALSOL SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Pane tipo 00 all'olio d'oliva , cereali, semi e destrosio

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, semi di sesamo, farina di mais , lievito, olio di oliva, farina di soia , semi di lino, fiocchi d'avena, farina di segale, semi di miglio, fiocchi di orzo, sale , farina integrale di grano tenero, farina di riso, farina di farro, farina di grano maltato, destrosio, emulsionante: lecitina di soia(E322).

DATA: 14/09/2011

MOLINO ANSELMO COLOMBO
PER APPROVAZIONE R.A.Q.
23877 PADERNO D'ADDA (LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 02028310136
Anselmo Colombo

MOLINO A. COLOMBO s.a.s.- via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d'Adda -LC
Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - info@molinocolombo.it - 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