



Denominazione prodotto: ***FIOCCOSOL***
CODICE ARTICOLO: 03019

DESCRIZIONE PRODOTTO

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

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", fiocchi di patate, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico (E 300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal presente semilavorato si ottiene una focaccia soffice di colore chiaro e un pane caratterizzato dal gusto della patata, morbido che si conserva molto a lungo nel tempo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Fioccosol" si presenta d'aspetto pulverulento, di colore bianco con presenza di scaglie giallo chiaro. 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. Il prodotto può contenere tracce di: soia, latte e suoi derivati, uova e prodotti a base di uova, sesamo.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Fioccosol, 6 l acqua, 500 g olio di oliva, 300 g lievito fresco, 200 g sale

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

Impastare tutti gli ingredienti:

- 1° velocità per 6 minuti

- 2° velocità per 2 minuti

Temperatura ideale dell'impasto da 25 a 27°C.

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 40 minuti.

Infornare e cuocere con vapore a 230°C per circa 20 minuti, gli ultimi 5 senza vapore.

CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO FIOCCOSOL SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

Pane tipo "00" ai fiocchi di patata

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", acqua, fiocchi di patate, olio, lievito, sale.

DATA:

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
25077 PADERNO D'ADDA (LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 02206310138
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
CCPE BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888