



Denominazione prodotto: **GRANSOL**  
CODICE ARTICOLO: **03010**

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per uso professionale per pane al mais.

**Ingredienti:** Farina di grano tenero tipo 00, farina di mais, destrosio, emulsionante: lecitina di soia(E322), farina di cereali maltati.

### DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Il semilavorato fornisce un prodotto con il quale ottenere un pane dal gusto particolare, grazie alla presenza della farina bramata di mais, particolarmente apprezzato per la sua croccantezza e leggerezza e con crosta dal caratteristico colore dorato.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Gransol" si presenta d' **aspetto pulverulento, di colore giallo e 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 batterica totale max 100.000 ufc/g
- escherichia coli max 10 ufc/g
- bacillus aureus max 500 ufc/g
- spore di clostridi max 100 ufc/g
- lieviti max 2500 ufc/g
- muffe max 1000 ufc/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 di alimenti, anche per quanto non specificamente riportato.



## PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi da 25Kg. **Specificare caratteristiche sacco**

## 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

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

## RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

**Ingredienti:** 10 kg Gransol, 5-5,4 litri acqua, 400 g olio extra vergine d'oliva, 300 g lievito fresco, 200 g sale.

### Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, l'acqua, il lievito, il sale; impastare bene per 5 minuti ;

- 2° velocità: impastare per circa 8 minuti.

Temperatura finale impasto 26°C.

Far riposare l'impasto 10 minuti circa; spezzare e formare l'impasto in pezzi da 90g e lavorarli alla mantovana.

Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 45 minuti.

Infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per circa 20 min.

Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.

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

Pane tipo 00 al mais, al destrosio e olio d'oliva

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, farina di mais, olio di oliva, lievito, sale destrosio, emulsionanti:lecitina di soia (E322), farina di cereali maltati.

DATA:

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

