



Denominazione prodotto: **GERMOSOL**  
CODICE PRODOTTO: 03029

### DESCRIZIONE PRODOTTO

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

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, farina di germe di grano, farina di grano maltato, destrosio, alfa amilasi, agente per il trattamento delle farine: acido ascorbico(E300).

### DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal presente semilavorato si ottiene un pane di semola dal sapore caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, morbida e ben dorata.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Germosol" 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

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



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 Germosol, 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 GERMOSOL SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Pane tipo 00 alla semola di grano duro e d alla farina di germe di grano

Ingredienti: semola rimacinata di grano duro , acqua, lievito, sale, farina di germe di grano macinato a pietra, farina di grano maltato, destrosio.

DATA:



PER APPROVAZIONE R.A.Q.



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  
CCPE BOLOGNA  
Codice Azienda: IT BIO 009 3888