



Denominazione prodotto: **MAISOL**
CODICE PRODOTTO: **03011**

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per produzione per pane con grano duro e mais ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", semola rimacinata di grano duro, farina di mais, farina d'avena, farina di grano maltato, destrosio, emulsionante E322, zucchero, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: E300.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Il semilavorato, seguendo le dosi e le modalità d'impiego riportate in etichetta, fornisce un pane all'avena ed al mais caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, croccante e ben dorata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Maisol al riso" 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 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 in polvere, sesamo.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Maisol, 7 litri acqua, 200 g sale, 300 g lievito fresco

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua, il lievito, il sale ed impastare per 5 minuti.

- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e impastare per 8/10 minuti.

Temperatura finale impasto 26°C

Far riposare l'impasto 10 minuti coperto con un telo. Formare delle strisce e posizionarle sulle assi ben infarinate schiacciarle per il lungo e farle riposare per 30 minuti.

Girare le strisce rullarle e dividere a pezzi di 3 quadrati. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 40-45 minuti, fuori della cella 60 minuti. Infornare e cuocere con poco vapore a 240°C per 25 minuti. Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.

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

Pane tipo 00 al mais

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, semola, rimacinata di grano duro, farina di mais, lievito, sale, farina di cereali maltati.

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 - www.molinocolombo.it



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

