



Denominazione prodotto: **ORVESOL**  
CODICE PRODOTTO: 03025

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per produzione per pane con grano, orzo e avena ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

**Ingredienti:** farina di grano tenero tipo "00", semola rimacinata di grano duro, farina d'orzo, farina d'avena, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia (E 322), destrosio, farina di grano maltato, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico(E300).

### DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal semilavorato "Orvesol" si ottiene un pane con orzo e avena caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, croccante e ben dorata.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Orvesol" 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 8 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, soia, latte e suoi derivati. Il prodotto può contenere tracce di: uova e prodotti a base di uova, sesamo.

## RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

**Ingredienti:** 10 kg Orvesol, 5,6/5,7 litri acqua, 200 g sal.e 300 g lievito fresco, 450 g olio extravergine d'oliva.

### **Procedimento:**

Con impastatrice a spirale

Impastare tutti gli ingredienti:

- 1° velocità per 5 minuti

- 2° velocità per 8 minuti

Temperatura impasto: 26 °C. Riposo pasta: 10/15 min circa. Spezzare e formare a filoncini da 80/100 g. Metterli a lievitare in cella per circa 15 min. a 30°C con umidità dell' 80%.. Stampare e mettere a lievitare 45/50 min a 30°C con umidità dell' 80%.. Infornare a forno moderato con vapore, per circa 20 minuti.

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

Pane tipo 00 alla semola, farina di avena, farina d'orzo, latte in polvere e destrosio

Ingredienti: farina di grano tenero 00, acqua, semola rimacinata di grano duro, olio extravergine d'oliva, lievito, farina d'orzo, farina d'avena, latte scremato in polvere, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soia (E322), farina di cereali maltati.

DATA: 30/06/11



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  
CCPES BOLOGNA  
Codice Azienda: IT BIO 009 3888