

**Denominazione prodotto: *PANSOL*****CODICE ARTICOLO: 03010**

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per uso professionale per pane al latte scremato e destrosio.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, zucchero, latte scremato in polvere, destrosio, emulsionante: lecitina di soia(E322), farina di cereali maltati, alfa amilasi, agente per il trattamento delle farine: acido ascorbico (E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Il semilavorato fornisce un prodotto con il quale ottenere un pane particolarmente morbido e soffice, ideale per la realizzazione dei tipici hot dog.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Pansol" 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 2500 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, soia e latte. Il prodotto può contenere tracce di semi di sesamo.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Pansol, 4,8-5 litri acqua, 500 g burro o margarina, 500 g lievito fresco, 150 g sale.

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, l'acqua, il lievito, il burro/margarina, sale ed impastare per 5 minuti.

- 2° velocità: impastare per 8 minuti. Temperatura finale impasto 26°C. Far riposare l'impasto 30 minuti coperto con un telo; spezzare formare gli impasti della pezzatura desiderata (tartine da 50g, filoncini da 80g, cassette da 200-500g). Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 40-45 minuti, fuori della cella per 70-80 minuti. Spennellare con l'uovo e infornare e cuocere con vapore a 230°C per 12-15 minuti (tartine e filoncini), 25-30 minuti (cassette). 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 latte scremato e destrosio

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, zucchero, latte scremato i polvere, lievito, burro, sale, destrosio, uovo (copertura), emulsionante: lecitine di soia (E322), farina di cereali maltati.

DATA:

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

