



Denominazione prodotto: ***RISOSOL***
CODICE ARTICOLO: 03027

DESCRIZIONE PRODOTTO

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

Ingredienti: : farina di grano tenero tipo "00", semola di riso, semola rimacinata di grano duro, grasso vegetale in polvere, latte intero, destrosio, farina di grano maltato, estratto di lievito, emulsionante: E322(lecitina di soia), alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: E 300 .

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal semilavorato Risosol si ottiene una un pane/focaccia al riso dal sapore caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, morbida e ben dorata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il semilavorato Arabsol si presenta d' aspetto pulverulento, di colore biancastro, dall'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

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



ORGANISMO DI CONTROLLO
CCPES BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888

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 e deve essere conservato 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, latte e suoi derivati. Il prodotto può contenere tracce di sesamo, uova e prodotti a base di uova.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

RICETTA PANE: Ingredienti: 10 Kg Risosol, 5 l acqua, 500 g olio d'oliva o olio di riso, 200g sale, 300g lievito. Con impastatrice a spirale: tempo di impasto: 5 min in I velocità e 5 min in II vel -Riposo pasta: 10 minuti. Spezzare e formare a mantovana (50g circa). Praticare 3 tagli trasversalmente sulla superficie.

Far lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 50/60 minuti circa.

Infornare e cuocere a temperatura moderata per circa 15 minuti aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.

RICETTA FOCACCIA: Ingredienti: 10Kg Risosol, 5 l acqua, 700g olio d'oliva o olio di riso, 200g sale, 300g lievito.

Tempo di impasto: 5 min in I velocità e 5 min in II vel

Riposo pasta 20 minuti.

Pesare 1.2kg di pasta per la focaccia con teglia 40x60cm e per pizza 1Kg di pasta .

Stendere la pasta nella teglia guarnire a piacere e lasciare lievitare in cella per 60 min.

Cuocere a 230° per 14/15 min senza vapore.

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

Pane/focaccia all'olio di oliva

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, semola di riso, semola rimacinata di grano duro, olio di oliva, grasso vegetale in polvere, latte intero, lievito, sale, destrosio, farina di grano maltato, estratto di lievito, emulsionante: lecitina di soia (E322).

DATA: 29/09/11

PER APPROVAZIONE R.A.Q.
MOLINO ANSELMO COLOMBO
di Maria Grazia Ottolina & C. s.r.l.s.
25077 RADESSIO (D'ADDA I.G.)
Via Edison, 34 - P. IVA 02028310138
Anselmolo

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



ORGANISMO DI CONTROLLO
CCPE BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888