

 MOLINO A. COLOMBO	SCHEMA TECNICA
ED.02 REV. 01 DEL 14/10/11	MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: **SEGALSOL**
CODICE ARTICOLO: 03003

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per panificazione speciale ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, farina integrale di segale, farina di grano maltato, farina integrale di grano tenero, latte intero in polvere, destrosio, zucchero, emulsionante: lecitina di soia (E322), alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico (E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal semilavorato “Segasol” si ottiene un pane alla segale caratteristico, con sviluppo ottimale, crosta sottile e ben dorata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto “Segalsol” si presenta d’ **aspetto pulverulento**, di colore grigio molto puntato e presenta un **aroma 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, 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 Segalsol, 6 l acqua, 200 g sale, 300 g lievito fresco

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

Impastare tutti gli ingredienti:

- 1° velocità per 6 minuti

- 2° velocità per 7 minuti

Far riposare l'impasto 20 minuti circa; formare dei filoncini e posarli sulle padelle ondulate.

Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per circa 45/60 minuti.

Infornare e cuocere con vapore in forno a 250°C per circa 25/30 minuti; ultimi 5 minuti senza vapore.

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

Pane tipo 00 alla segale

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, farina integrale di segale, acqua, lievito, sale, farina di grano maltato, farina integrale di grano tenero, latte intero in polvere, destrosio, zucchero, emulsionante: lecitina di soia (E322).

DATA:

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO COLOMBO
di Molino Colombo Gruppo S.p.A. S.R.L.
23877 PADOVINO D'ADDA (LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 03208310138
Molino Colombo

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
CCPIS BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888