

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

Denominazione prodotto: **SEMISOL**
CODICE ARTICOLO: 03012

DESCRIZIONE PRODOTTO

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

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", semi di girasole, farina di farro, farina d'avena, farina integrale di grano tenero, semi di sesamo, farina di grano maltato, destrosio, emulsionante: lecitina di soia (E322), alfa amilasi, agente per il trattamento della farina, acido ascorbico (E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Il prodotto, seguendo le dosi e le modalità d'impiego consigliate, fornisce un pane di cereali e sesamo, ricco di fibre, dalla mollica scura con una crosta spessa, croccante e di colore scuro.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Semisol" si presenta d' **aspetto pulverulento, ricco di semi 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.

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



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

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Semisol, 5,5 l acqua, 200 g sale, 300 g lievito fresco.

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

Impastare tutti gli ingredienti:

- 1° velocità per 5 minuti

- 2° velocità per 4 minuti

Far riposare l'impasto 5 minuti circa; spezzare e formare a palline dal peso di 80/100 g circa.

Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per circa 20 minuti.

Laminare allo spessore voluto.

Lievitazione finale circa 30/40 minuti in cella a 30°C con 80% di umidità.

Infornare e cuocere con vapore a forno caldo 250°C per circa 15 minuti.

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

Pane tipo 00 ai semi di girasole e sesamo

Ingredienti : farina di grano tenero tipo "00", acqua, semi di girasole, farina di farro, farina di avena, farina di integrale di grano tenero, semi di sesamo, lievito, sale, farina di grano maltato, destrosio, emulsionanti:lecitina di soia (E322).

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

