



Denominazione prodotto: **SOIASOL**
CODICE ARTICOLO: 03001

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per pane alla soia ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, semola e granella di soia, destrosio, zucchero, emulsionante: lecitina di soia (E322), farina di cereali maltati, latte intero in polvere, 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 alla soia caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, croccante e ben dorata..

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Soiasol" 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 **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 sesamo.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 Kg Soiasol, 5,6 litri acqua, 400 g olio extravergine, 200 g sale, 300 g lievito fresco.

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

Impastare tutti gli ingredienti:

- 1° velocità per 5 minuti

- 2° velocità per 8 minuti

Far riposare l'impasto 20/30 minuti circa; spezzare e formare l'impasto della forme desiderate.

Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 50-60 minuti.

Infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.

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

Pane tipo 00 alla soia e destrosio

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, semola e granella di soia, lievito, sale, destrosio, zucchero, emulsionante: lecitina di soia, farina di cereali maltati, latte intero in polvere, alfa amilasi, acido ascorbico.

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



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