

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

Denominazione prodotto: **TARTASOL**
CODICE ARTICOLO: 03028

DESCRIZIONE PRODOTTO

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

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, destrosio, farina di grano maltato, emulsionanti: E322 (lecitina di soia), alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: E300.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Il prodotto fornisce un semilavorato con il quale ottenere fornisce un pane con il grano tenero e duro, con sviluppo ottimale e crosta sottile, croccante e ben dorata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Tartasol" 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

Semilavorato che contiene: glutine, soia. Il prodotto può contenere tracce di: sesamo, uova e prodotti a base di uova, latte e suoi derivati.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Tartasol, 5,8-6,0 litri acqua, 400 g olio d'oliva, 200 g sale, 300 g lievito fresco.

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, l'acqua, il lievito, l'olio e il sale; impastare bene per 5 min

- 2° velocità: impastare per 10 minuti.

Temperatura finale impasto 26°C. Far riposare l'impasto 10 min coperto con un telo. Formare delle strisce e posizionarle sulle apposite assi o su telai ben infarinati schiacciarle per il lungo e farle riposare per 20-30 minuti. Girare le strisce rullarle e dividerle con l'apposita raspa. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 40-45 min, fuori dalla cella 60 min. Infornare e cuocere con vapore a 240°C per circa 18-20 minuti.

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

Pane tipo 00 all'olio di oliva e destrosio

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, olio d'oliva, lievito, sale, semola rimacinata di grano duro, destrosio, farina di cereali maltati, 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

