



Denominazione prodotto: ***DOLCERISO***  
**CODICE ARTICOLO: 03015**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

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

**Ingredienti:** farina di grano tenero tipo "0", zucchero, farina di riso, polvere lievitante (pirofosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido), aromi.

**DESTINAZIONE ED IMPIEGO**

Il semilavorato, seguendo le dosi e le modalità d'impiego riportate in etichetta, fornisce un tipico biscotto frollino al riso

E' una miscela molto adatta alla produzione di biscotti, particolarmente semplice nelle modalità di produzione anche per chi non ha una conoscenza specifica dell'arte della pasticceria

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il prodotto "Dolcesol al riso" 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 **10Kg.**

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

## RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

**Ingredienti:** 5 kg Docesol al riso, 5,8-6,0 litri acqua, 200 g sale, 300 g lievito fresco

### **Procedimento:**

**Con impastatrice a spirale:**

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo ( se necessario aggiungere latte quanto basta ).

Tirare la frolla fino ad uno spessore di 0,5 –1 cm.

Formare i biscotti nelle forme a piacere .

**Infornare e cuocere con vapore a 180°C per circa 8/10 minuti.**

## CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO DOLCESOL AL RISO SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

*Biscotti al riso*

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0", zucchero, farina di riso, burro, uova, polvere lievitante (pirofosfato disodico , bicarbonato di sodio), aromi.

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](mailto:info@molinocolombo.it) - [www.molinocolombo.it](http://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