



Denominazione prodotto: *BAGSOL*
CODICE ARTICOLO: 03010

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per pane tipo “Baguette francese” ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, destrosio, emulsionanti: lecitina di soia (E322), farina di cereali maltati, latte intero in polvere, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico(E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Il semilavorato fornisce un prodotto con il quale ottenere una baguette caratteristica, con sviluppo ottimale e crosta sottile, croccante e ben dorata..

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto “Bagsol” 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 8 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 Bagsol, 5,8-6,0 litri 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 8 minuti

Temperatura finale impasto 26°C. Far riposare l'impasto 20 min coperto con un telo. Spezzare in pezzi da 300 g e passarli alla formatrice. Lasciare le forme a riposare sugli assi per 10 minuti, lavorarli con i palmi delle mani e stenderli (60cm circa). Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 40-45 min., fuori dalla cella 60 min. Tagliare "sottopelle" incidendo 6 tagli per il lungo. Infornare e cuocere con vapore a 230°C per circa 25-30 minuti. Aprire i tiraggi 10 minuti prima di sfornare.

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

Pane tipo 00 al destrosio

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, destrosio, emulsionanti: lecitina di soia (E322), farina di cereali maltati, latte intero in polvere.

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
CCPBI BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888