



Denominazione prodotto: *ARABSOL*
CODICE ARTICOLO: 03007 (25 Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per pane "Arabo" ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

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

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal semilavorato Arabsol si ottiene una focaccia con la tipica bolla centrale e di colore chiaro.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il semilavorato Arabsol si presenta d'aspetto polveroso e dal profumo caratteristico.

Il prodotto è esente da odori o sapori anomali e da corpi estranei di qualsiasi natura ed origine.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Umidità	%	<15.0	metodo ufficiale

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c./g	<100000	UNI EN ISO 4833:2004
Muffe	u.f.c./g	<2500	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<2500	ISO 21527-2:2008
E.Coli	u.f.c./g	<10	ISO 16649-22001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008

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 a bocca aperta : 1 fg. bianco 70g + 1 fg.avana 80 g + 1 tubolare pe hd 15 g , stampe in verde e nero.

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 CELLOPHANE PROTETTIVO.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine, soia, latte. Il prodotto può contenere tracce di sesamo.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Arabsol, 5,70 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 8 minuti

CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO ARABSOL SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

Pane tipo 00 al destrosio

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, fiocchi d'avena, acqua, lievito, sale, farina integrale di grano tenero, farina di cereali maltati, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia (E322), destrosio, zucchero.

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

