



Denominazione prodotto: *BAGSOL*
CODICE ARTICOLO: 03006

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 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 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 della 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 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.

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
23877 PADERNO D'ADDA (LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 02208310136
Anselmo Colombo

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
C2PB BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888