



**Denominazione prodotto: *CEREALSOL***  
**CODICE ARTICOLO: 03004**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Semilavorato per produzione di pane ai cereali e semi ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.  
**Ingredienti:** Farina di grano tenero tipo 00, semi di sesamo, farina di mais, farina di soia, semi di lino, fiocchi d'avena, farina di segale, semi di miglio, fiocchi di orzo, farina integrale di grano tenero, farina di riso, farina di farro, farina di grano maltato, destrosio, emulsionante: lecitina di soia (E322) , alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico (E300).

**DESTINAZIONE ED IMPIEGO**

Dal presente semilavorato si ottiene un pane ai cereali e semi dal sapore caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, croccante e ben dorata.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il prodotto "Cerealsol" si presenta d'aspetto farinoso e ricco di semi e dal suo utilizzo si ottiene un pane dal gusto squisito particolarmente gradevole.

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 16649-2:2001
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.

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di semilavorato Cerealsol

<i>Valore energetico</i>	359Kcal – 1507KJ
<i>Proteine</i>	15.9 g
<i>Carboidrati</i>	57 g
<i>di cui zuccheri</i>	0.80 g
<i>Grassi</i>	6.58 g
<i>di cui ac. grassi saturi</i>	1.04g
<i>Sale</i>	0.12g

## 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 , sacco giallo.

## CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

La merce deve essere consumata entro 8 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione, in ambiente con temperatura massima di 17°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

Semilavorato che contiene glutine, sesamo e soia. Il prodotto può contenere tracce di: latte in polvere.

## RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

**Ingredienti:** 10 kg Cerealsol, 5-5,5 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 farina, l'acqua, l'olio, il lievito, il sale ed impastare 5 minuti;

- 2° velocità: impastare per 10 minuti. Temperatura finale impasto 26°C. Far riposare l'impasto 30 minuti coperto con un telo; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (si consigliano forme da 300g). Mettere le forme a lievitare su assi o su telai ben infarinati in cella a 30°C e 80% di umidità per 40 minuti, fuori della cella per 60 minuti.

Incidere le forme a piacere, infornare e cuocere con poco vapore a 230°C per 30 minuti. Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.

## CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO CEREALSOL SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

### *Pane tipo 00 all'olio d'oliva , cereali, semi e destrosio*

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, semi di sesamo, farina di mais, lievito, olio di oliva, farina di soia , semi di lino, fiocchi d'avena, farina di segale, semi di miglio, fiocchi di orzo, sale , farina integrale di grano tenero, farina di riso, farina di farro, farina di grano maltato, destrosio, emulsionante: lecitina di soia(E322).

MOLINO ANSELMO COLOMBO  
di Mario Grazia Ottolina & C. s.a.s.  
25077 INDEBICO D'ADDA (LC)  
P. IVA 0208310138

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  
C2PE BOLOGNA  
Codice Azienda: IT BIO 009 3888