



**Denominazione prodotto: *DOLCESOL TORTA NERA***  
**CODICE ARTICOLO: 03051 (10 Kg)**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Dolcesol Torta Nera è un semilavorato per pasticceria ottenuta da una da un'idonea miscelazione degli ingredienti di formula, ingredienti accuratamente selezionati.

**Ingredienti:** grassi vegetali, farina di grano tenero tipo 00, saccarosio, cacao magro in polvere, latte in polvere magro, burro in polvere, uova intere in polvere, agenti lievitanti (E450i-E500ii), vanillina, sale

**DESTINAZIONE ED IMPIEGO**

Semilavorato in polvere per ottenere prodotti dolciari da forno quali plum-cake, tortine e ciambelle. L'utilizzo del semilavorato semplifica ed accelera la lavorazione di una vasta gamma di prodotti da forno assicurando alta qualità, grande versatilità d'impiego ed una notevole sofficità del prodotto finito.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il semilavorato Dolcesol Torta Nera si presenta d'aspetto farinoso, di colore marrone scuro/nero, dal profumo molto intenso e caratteristico del cacao.

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	<4000	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

## PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi triplo strato da 10 Kg.

## CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

La merce deve essere consumata entro 10 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione e conservata in ambiente con temperatura massima di 24°C ed umidità relativa massima del 65%.

Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole.

## ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine, uova e latte. Il prodotto può contenere tracce di soia, frutta a guscio, sesamo e lupino.

## RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

### CIAMBELLA

**Ingredienti:** 1 Kg Dolcesol Torta Nera, 450 g acqua.

**Procedimento:**

Mescolare gli ingredienti lentamente in planetaria con farfalla per 1 minuto circa fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Versare negli stampi fino a metà altezza del recipiente, quindi cuocere in forno a 180°C per 25/35 minuti per muffin e tortine o per 45/55 minuti per torte di pezzatura più grande.

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO  
di Molino Casale Ottolina & C. s.a.s.  
23077 ANSELMO D'ADDA (LC)  
Via Edison, 34 - P. IVA 0208310136  
*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](mailto:info@molinocolombo.it) - [www.molinocolombo.it](http://www.molinocolombo.it)



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001:2008  
Certificato N. 1295

