

 MOLINO A. COLOMBO	SCHEMA TECNICA
ED.02 REV. 03 DEL 02/10/2015	MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: **FRAGRANZASOL**

CODICE PRODOTTO: 05027 (2Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Lievito naturale in polvere, con aggiunta di acido ascorbico e complesso enzimatico, ottenuto mediante fermentazione di impasti contenenti farina, acqua e batteri lattici. Il prodotto che si ottiene viene successivamente essiccato con un procedimento che ne mantiene inalterate le caratteristiche.

Ingredienti: Lievito naturale in polvere ottenuto da farina di grano tenero tipo "0", starter saccharomyces cerevisiae, agente di trattamento della farina: acido ascorbico (E 300), complesso enzimatico.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Pane e prodotti da forno in genere.

Dose d'impiego: dall'1% al 4% sulla farina impiegata.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

Il prodotto "Fragranzasol" intensifica il gusto del pane rendendolo piacevolmente aromatico del tutto simile a quello prodotto con i metodi tradizionali a lunga fermentazione. Conferisce inoltre ai prodotti un ottimo volume unito ad una buona alveolatura. Consente lavorazioni più veloci poiché si evitano bighe e prelievi. Contiene lievito naturale attivo, non è pertanto necessario aggiungere lievito di birra agli impasti. Conferisce al prodotto finito una piacevole e intensa nota aromatica di germe di grano. Migliora inoltre la fragranza e la shelf life nel prodotto finito.

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 2 Kg (sacchetti alluminio)

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Il presente prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore ai 17°C, in ambiente asciutto (umidità relativa <65%) ed al riparo da fonti di calore e dalla luce, integro nella sua confezione.

La merce deve essere consumata entro la data riportata sulla confezione.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza: soia, latte e suoi derivati, uova e prodotti a base di uova, sesamo, frutta a guscio, lupino.

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
di Mario Graziadei Ottolenghi & C. s.a.s.
25077 PADERNO D'ADDA (LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 03208910138
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