

**MOLINO A. COLOMBO****SCHEMA TECNICA**

ED.02 REV. 03 DEL 02/10/2015

MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: **GERMOSOL NUOVA RICETTA**
CODICE PRODOTTO: 03029

DESCRIZIONE PRODOTTO

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

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 0, glutine di grano tenero, farina di germe di grano tenero, farina di soia integrale tostata, latte scremato in povere, agente per il trattamento delle farine: acido ascorbico (E300), complesso enzimatico.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal presente semilavorato si ottiene un pane di semola dal sapore ancora più caratteristico grazie all'aggiunta di semola di soia integrale tostata e latte. Sviluppo del prodotto finito ottimale, crosta sottile, morbida e ben dorata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Germosol" si presenta dall'aspetto farinoso, di colore bianco puntato e dall'aroma 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 di alimenti.

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



PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi da 25 Kg a bocca aperta: 1 fg. **bianco 70 g + 1 fg.avana 80 g + 1 tubolare pe hd 15 g , saccogiallo.**

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, soia e latte. Il prodotto può contenere tracce di: uova, sesamo e lupino.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Germosol, 6.8 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, il lievito, il sale ed impastare 5 minuti;
 - 2° velocità: impastare per 10 minuti. Temperatura finale impasto 26°C. Far riposare l'impasto 20/30 minuti; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 30/40 minuti, fuori della cella per 50/60 minuti.
- Infornare e cuocere a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura. Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.

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

Pane tipo 00 alla semola di grano duro e alla farina di germe di grano

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 0, acqua l, lievito, sale, glutine di grano tenero, farina di germe di grano tenero, farina di soia integrale tostata, latte scremato in povere.

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



ORGANISMO DI CONTROLLO
C2PB BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888