



Denominazione prodotto: *GRANSOL*
CODICE ARTICOLO: 03041

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per uso professionale per pane alla semola e mais.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "00", semola rimacinata di grano duro, farina di mais, destrosio, emulsionante: lecitina di soia(E322), farina di cereali maltati, alfa amilasi, agente per il trattamento delle farine ac.ascorbico (E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Il semilavorato fornisce un prodotto con il quale ottenere un pane dal gusto particolare, grazie alla presenza della farina bramata di mais, particolarmente apprezzato per la sua croccantezza e leggerezza e con crosta dal caratteristico colore dorato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Gransol" si presenta d'aspetto farinoso e con un 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 e soia. Il prodotto può contenere tracce di: latte in polvere e semi di sesamo.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Gransol, 5-5, 4 litri acqua, 400 g olio extra vergine d'oliva, 300 g lievito fresco, 200 g sale.

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, l'acqua, il lievito, il sale; impastare bene per 5 minuti;

- 2° velocità: impastare per circa 8 minuti.

Temperatura finale impasto 26°C.

Far riposare l'impasto 10 minuti circa; spezzare e formare l'impasto in pezzi da 90g e lavorarli alla mantovana. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 45 minuti.

Infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per circa 20 min.

Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.

CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO GRANSOL SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

Pane tipo 00 alla semola di grano duro, al mais, al destrosio e olio d'oliva

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, semola di grano duro, farina di mais, olio di oliva, lievito, sale, destrosio, emulsionanti: lecitina di soia (E322), farina di cereali maltati.

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
di Mario Cesare Ottolenghi & C. s.a.s.
20077 PADERNO D'ADDA (LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 0208810136
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

