



Denominazione prodotto: *ORVESOL*
CODICE PRODOTTO: 03025

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per produzione per pane con grano, orzo e avena ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", semola rimacinata di grano duro, farina d'orzo, farina d'avena, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia (E 322), destrosio, farina di grano maltato, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico(E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal semilavorato "Orvesol" si ottiene un pane con orzo e avena caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, croccante e ben dorata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Orvesol" si presenta d'aspetto polveroso, di colore giallo e presenta 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 di alimenti.

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 , 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

Semilavorato che contiene: glutine, soia, latte e suoi derivati. Il prodotto può contenere tracce di: uova e prodotti a base di uova, sesamo.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Orvesol, 5,6/5, 7 litri acqua, 200 g sal, e 300 g lievito fresco, 450 g olio extravergine d'oliva.

Procedimento:

Con impastatrice a spirale

Impastare tutti gli ingredienti:

- 1° velocità per 5 minuti

- 2° velocità per 8 minuti

Temperatura impasto: 26 °C. Riposo pasta: 10/15 min circa. Spezzare e formare a filoncini da 80/100 g. Metterli a lievitare in cella per circa 15 min. a 30°C con umidità dell'80%.. Stampare e mettere a lievitare 45/50 min a 30°C con umidità dell'80%. Infornare a forno moderato con vapore, per circa 20 minuti.

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

Pane tipo 00 alla semola, farina di avena, farina d'orzo, latte in polvere e destrosio

Ingredienti: farina di grano tenero 00, acqua, semola rimacinata di grano duro, olio extravergine d'oliva, lievito, farina d'orzo, farina d'avena, latte scremato in polvere, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soia (E322), farina di cereali maltati.

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

