



Denominazione prodotto: *PANSOL*
CODICE ARTICOLO: 03043

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per uso professionale per pane al latte scremato e destrosio.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, zucchero, latte scremato in polvere, destrosio, emulsionante: lecitina di soia(E322), farina di cereali maltati, alfa amilasi, agente per il trattamento delle farine: acido ascorbico (E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Il semilavorato fornisce un prodotto con il quale ottenere un pane particolarmente morbido e soffice, ideale per la realizzazione dei tipici hot dog.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Pansol" si presenta d'aspetto farinoso e con un odore 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.



MOLINO A. COLOMBO

SCHEDA TECNICA

ED.02 REV. 02 DEL 28/05/2013

MOD 08 PG 7.2

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, soia e latte. Il prodotto può contenere tracce di semi di sesamo.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Pansol, 4,8-5 litri acqua, 500 g burro o margarina, 500 g lievito fresco, 150 g sale.

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, l'acqua, il lievito, il burro/margarina, sale ed impastare per 5 minuti.

- 2° velocità: impastare per 8 minuti. Temperatura finale impasto 26°C. Far riposare l'impasto 30 minuti coperto con un telo; spezzare formare gli impasti della pezzatura desiderata (tartine da 50g, filoncini da 80g, cassette da 200-500g). Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 40-45 minuti, fuori della cella per 70-80 minuti. Spennellare con l'uovo e infornare e cuocere con vapore a 230°C per 12-15 minuti (tartine e filoncini), 25-30 minuti (cassette). Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare

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

Pane tipo 00 al latte scremato e destrosio

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, zucchero, latte scremato i polvere, lievito, burro, sale, destrosio, uovo (copertura), emulsionante: lecitine 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



ORGANISMO DI CONTROLLO
C2P3 BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888