



Denominazione prodotto: *RISOSOL*
CODICE ARTICOLO: 03027

DESCRIZIONE PRODOTTO

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

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", semola di riso, semola rimacinata di grano duro, fiocchi di patate, latte intero, destrosio, farina di cereali maltati, estratto di lievito, emulsionante: E322 (lecitina di soia), alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: E 300 (ac. ascorbico).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal semilavorato Risosol si ottiene una un pane/focaccia al riso dal sapore caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, morbida e ben dorata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il semilavorato Risosol si presenta d'aspetto polveroso e dal 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	<5000	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<5000	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.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

Valore energetico	356 Kcal – 1493 KJ
Proteine	14.6 g
Carboidrati	69 g
di cui zuccheri	1.68 g
Grassi	1.71 g
di cui ac. grassi saturi	0.49g
Sale	0.05g

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 per 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, latte e suoi derivati.

Il prodotto può contenere tracce di sesamo, uova e prodotti a base di uova.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

RICETTA PANE: Ingredienti: 10 Kg Risosol, 5 lt acqua, 500 g olio d'oliva o olio di riso, 200g sale, 300g lievito. Con impastatrice a spirale: tempo di impasto: 5 min in I velocità e 5 min in II vel -Riposo pasta: 10 minuti. Spezzare e formare a mantovana (50g circa). Praticare 3 tagli trasversalmente sulla superficie.

Far lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 50/60 minuti circa.

Infornare e cuocere a temperatura moderata per circa 15 minuti aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.

RICETTA FOCACCIA: Ingredienti: 10Kg Risosol, 5 ltacqua, 700g olio d'oliva o olio di riso, 200g sale, 300g lievito.

Tempo di impasto: 5 min in I velocità e 5 min in II vel

Riposo pasta 20 minuti.

Pesare 1.2kg di pasta per la focaccia con teglia 40x60cm e per pizza 1Kg di pasta.

Stendere la pasta nella teglia guarnire a piacere e lasciare lievitare in cella per 60 min.

Cuocere a 230° per 14/15 min senza vapore.

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

Pane/focaccia all'olio di oliva

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, semola di riso, semola rimacinata di grano duro, olio di oliva, fiocchi di patate, latte intero, lievito, sale, destrosio, farina di cereali maltati, estratto di lievito, emulsionante: E322 (lecitina di soia).

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
Molino Granio Ottolina & C. s.a.s.
20077 PADERNO D'ADDA (LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 0208310138
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
C2P8 BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888