

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA CEREALSOL</b>
ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018	MOD 08 PG 7.2



Denominazione prodotto: **CEREALSOL**  
**CODICE ARTICOLO: 03004**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Semilavorato per produzione di pane ai cereali e semi.

**Ingredienti:** Farina di grano tenero tipo 0, semi di sesamo, farina di mais, farina di soia, semi di lino, fiocchi d'avena, farina di segale, semi di miglio, fiocchi di orzo, farina integrale di grano tenero, farina di riso, farina di farro, farina di grano maltato, destrosio, emulsionante: lecitina di soia (E322), alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico (E300).

**DESTINAZIONE ED IMPIEGO**

Dal presente semilavorato si ottiene un pane ai cereali e semi dal sapore caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, croccante e ben dorata.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il prodotto "Cerealsol" si presenta d'aspetto farinoso e ricco di semi e dal suo utilizzo si ottiene un pane dal gusto squisito particolarmente gradevole.

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 16649-2:2001
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.

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA CEREALSOL</b>
ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018	MOD 08 PG 7.2

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di semilavorato Cerealsol

<i>Valore energetico</i>	359Kcal – 1507KJ
<i>Proteine</i>	15.9 g
<i>Carboidrati</i>	57 g
<i>di cui zuccheri</i>	0.80 g
<i>Grassi</i>	6.58 g
<i>di cui ac. grassi saturi</i>	1.04g
<i>Sale</i>	0.12g

## PACKAGING

Il prodotto è commercializzato in sacchi triplo strato (1 fg. Bianco70 g, 1PE HD 10 g MY, 1 fg avana 80 g) da 25Kg a bocca aperta blu, azzurro e giallo.

## CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Conservare in confezione integra in ambiente con temperatura massima di 17°C ed umidità relativa massima del 65%. Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole. La merce deve essere consumata entro la data indicata sulla confezione. Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.

## ALLERGENI

Semilavorato che contiene glutine, sesamo e soia. Il prodotto può contenere tracce di: latte in polvere.

## RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

**Ingredienti:** 10 kg Cerealsol, 5-5,5 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, l'olio, il lievito, il sale ed impastare 5 minuti;
- 2° velocità: impastare per 8 minuti. Temperatura finale impasto 26°C. Far riposare l'impasto 30 minuti coperto con un telo; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (si consigliano forme da 300g). Mettere le forme a lievitare su assi o su telai ben infarinati in cella a 30°C e 80% di umidità per 40 minuti, Incidere le forme a piacere, infornare e cuocere con poco vapore a 230°C per 30 minuti circa. Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.

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

### **Pane tipo 0 all'olio d'oliva , cereali, semi e destrosio**

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, semi di **sesamo**, farina di mais , lievito, olio di oliva, farina di **soia** , semi di lino, fiocchi d'**avena**, farina di segale, semi di miglio, fiocchi di **orzo**, sale , farina integrale di **grano** tenero, farina di riso, farina di **farro**, farina di **grano** maltato, destrosio, emulsionante: lecitina di **soia** (E322).

**Può contenere tracce di: latte in polvere.**



*Maestri di Farine*

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitoli controfirmati per accettazione da entrambe le parti, Molino Colombo srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.