



Denominazione prodotto: *DOLCESOL AL RISO*
CODICE ARTICOLO: 03015

DESCRIZIONE PRODOTTO

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

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", zucchero, farina di riso, polvere lievitante (pirofosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido), aromi.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Il semilavorato, seguendo le dosi e le modalità d'impiego riportate in etichetta, fornisce una miscela per la produzione del tipici frollino al riso.

Particolarmente semplice nelle modalità di produzione anche per chi non ha una conoscenza specifica dell'arte della pasticceria

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Dolcesol al riso" si presenta d'aspetto farinoso, di colore bianco 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	<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.

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi da 10 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. Il prodotto può contenere tracce di: soia, latte e suoi derivati, uova e prodotti a base di uova, sesamo.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 1 kg Dolcesol, 330 g Burro,100 g uova

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice tuffante o planetaria. Lasciare riposare la frolla in frigorifero per un giorno prima di lavorarla.

Tirare la pasta allo spessore desiderato, stampare con la forma desiderata, infornare e cuocere a 180°C per circa 8/10 minuti.

CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO DOLCESOL AL RISO SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

Biscotti al riso

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "00", zucchero, farina di riso, burro, uova, polvere lievitante (pirofosfato disodico, bicarbonato di sodio), aromi.

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
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



ORGANISMO DI CONTROLLO
C2P8 BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888