

 MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA
ED.02 REV. 02 DEL 28/05/2013	MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: **EMULSOL**
CODICE PRODOTTO: 05001 (25Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Miglioratore in polvere.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", glutine, emulsionante (E472e), destrosio, agente per il trattamento della farina: ac. ascorbico (E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Miglioratore utilizzabile per tutti i tipi di pane, per tutti i prodotti lievitati da forno e prodotti sostitutivi del pane.

Dose d'impiego: fino all'2% sulla farina impiegata.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

Il miglioratore "Emulsol" accorcia i tempi di lievitazione, migliora notevolmente la tenuta degli impasti, il volume e l'estensibilità della pasta. La presenza di E472e lo rende indispensabile negli impasti in ferma lievitazione e con presenza di grassi, migliorando sensibilmente la shelf life del prodotto finito.

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 Kg (sacchi a doppio strato: carta - politene).

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Il presente prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore ai 17°C, in ambiente asciutto (umidità relativa <65%) ed al riparo da fonti di calore e dalla luce, integro nella sua confezione.

Per prodotto consegnato in bancali: **RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.**

La merce deve essere consumata entro 8 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento che utilizza: soia, latte e suoi derivati, uova e prodotti a base di uova, sesamo e lupino.

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
C2P8 BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888