

 MOLINO A. COLOMBO	SCHEMA TECNICA
ED.02 REV. 03 DEL 15/10/2015	MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: *FIBRASOL*
CODICE ARTICOLO: 03005

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per panificazione speciale ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "00", crusca tostata di grano tenero, farina di grano tenero tipo "0", emulsionante: lecitina di soia (E322), farina di grano maltato, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico (E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal semilavorato "Fibrasol" si ottiene un pane ricco di fibre grezze, perfettamente in linea con le nuove tendenze alimentari. L'utilizzo di crusca tostata rende il gusto delicato e produce il profumo del pane di una volta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Fibrasol" si presenta d'aspetto polveroso e dall'aroma molto 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.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di farina

<i>Valore energetico</i>	293 Kcal – 1240 KJ
<i>Proteine</i>	15.0 g
<i>Carboidrati</i>	51 g
<i>di cui zuccheri</i>	0.58 g
<i>Grassi</i>	2.7 g
<i>di cui ac. grassi saturi</i>	0.26g
<i>Sale</i>	0.022g

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

Semilavorato che contiene: glutine, soia, latte e suoi derivati. Il prodotto può contenere tracce di: uova e prodotti a base di uova, sesamo.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Fibrasol, 6/6.5 litri acqua , 200 g sale , 300 g lievito fresco

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

- 1° velocità: impastare tutti gli ingredienti per 6 minuti.

- 2° velocità: impastare per 8 minuti.

Ad impasto finito riposo pasta 30 min

Spezzare e formare a piacere

Lievitazione finale: in cella 40/60 min. – in cella a30° con 70% umidità

Cottura: a 220° in base alla pezzatura .

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

Pane di farina 00 alla fibra di frumento

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 00, acqua, crusca tostata di **grano** tenero, lievito, sale, emulsionante: lecitina di **soia** (E322), farina di **cereali** maltati,.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza di uova e prodotti a base di uova, latte e suoi derivati, sesamo

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
di Mario Cesare Ottolenghi & C. s.a.s.
20077 PADERNO D'ADDA (LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 0208310136
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