

 <b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEMA TECNICA</b>
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 a100g 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](mailto:info@molinocolombo.it) - [www.molinocolombo.it](http://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