

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA FIOCCOSOL
ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018	MOD 08 PG 7.2



Denominazione prodotto: ***FIOCCOSOL***
CODICE ARTICOLO: 03019

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato destinato ad USO PROFESSIONALE per produzione di pane ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 0, fiocchi di patate (conservante: **metabisolfito di sodio**), lievito madre essiccato in polvere di frumento, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico (E 300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal presente semilavorato si ottiene un pane soffice, di colore chiaro, dal gusto caratteristico di patata e dalla lunga conservabilità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Fioccosol" si presenta d'aspetto pulverulento, di colore bianco con presenza di scaglie giallo chiaro. 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.

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA FIOCCOSOL
ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018	MOD 08 PG 7.2

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di semilavorato Fioccosol

Valore energetico	364Kcal – 1532KJ
Proteine	15.2 g
Carboidrati	68 g
<i>di cui zuccheri</i>	<i>0.56 g</i>
Grassi	1.1 g
<i>di cui ac. grassi saturi</i>	<i>0.23g</i>
Sale	0g

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 e metabisolfito di sodio. Il prodotto può contenere tracce di: soia, latte, uova, sesamo, frutta a guscio.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Fioccosol, 5,5 l acqua, 500 g olio di oliva, 300 g lievito fresco, 200 g sale

Procedimento:

Con impastatrice a spirale

Impastare tutti gli ingredienti:

- 1° velocità per 6 minuti

- 2° velocità per 2 minuti

Temperatura ideale dell'impasto da 25 a 27°C.

Far riposare l'impasto 5 minuti circa; spezzare e formare delle palline dal peso di 80/100 g circa.

Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per circa 40 minuti.

Infornare e cuocere con vapore a 230°C per circa 20 minuti, aprire i tiraggi 5 min .prima dello sfornamento.

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

Pane tipo 0 ai fiocchi di patata

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, fiocchi di patate ,**metabisolfito di sodio**, olio, lievito, sale.

Il prodotto può contenere tracce di soia, latte, uova, sesamo, frutta a guscio.



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.

MOLINO A. COLOMBO srl - via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d'Adda -LC
Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - info@molinocolombo.it - www.molinocolombo.it