

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA FIOCCOSOL</b>
EMESSO 19/05/25	ST03019 REV 03 DEL 19/05/2025



**Denominazione prodotto: ***FIOCCOSOL*****  
**CODICE ARTICOLO: 03019 (25 Kg)**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Semilavorato destinato ad esclusivo 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, enzimi, 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**

<b>DESCRIZIONE</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>VALORE</b>	<b>METODO ANALISI</b>
Umidità	%	<15.0	metodo ufficiale

**CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE**

<b>DESCRIZIONE</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>VALORE</b>	<b>METODO ANALISI</b>
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c./g	<100000	UNI EN ISO 4833:2004
Muffe	u.f.c./g	<5000	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<5000	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 semilavorato Fioccosol

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

**PACKAGING**

Il prodotto è commercializzato in sacchi di carta multistrato ad uso alimentare da 25Kg a bocca aperta.

**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. Shelf life 8 mesi dalla data di produzione.

**ALLERGENI**

Semilavorato che contiene glutine e metabisolfito di sodio. Il prodotto può contenere soia, latte, uova, sesamo, senape, lupino.

**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 00, acqua, fiocchi di patate disidratate (8%)(conservante: **metabisolfito di sodio**), olio, lievito madre essiccato di frumento, lievito.

**Il prodotto può contenere soia, latte, uova, sesamo, senape, lupino.**



Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati controfirmati per accettazione da entrambe le parti, Molino Colombo srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.

*Maestri di Farine*