

| | |
|--|-----------------------|
|  MOLINO A. COLOMBO | SCHEDA TECNICA |
| ED.02 REV. 01 DEL 14/10/11 | MOD 08 PG 7.2 |

Denominazione prodotto: **LIEVISOL**
CODICE PRODOTTO: 05009 (10 Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Lievito naturale in polvere.

Ingredienti: lievito naturale in polvere da farina di frumento.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Indicato per prodotti dolciari da forno in genere.

Dose d'impiego: dal 5 al 20% sulla farina impiegata.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

Il prodotto "Naturesol" facilita la fermentazione degli impasti, migliora il gusto dei prodotti da forno, migliora l'aspetto della crosta e la shelf life del prodotto finito.

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 2,5 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 e latte. Il prodotto può contenere tracce di uova, soia, frutta a guscio, semi di sesamo, lupino.

DATA: 14/10/2011

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
di Mario Carlo Colombo & C. S.A.S.
20077 INVERIGO (VARESE, LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 02028810238
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
CCPSE BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888