



Denominazione prodotto: *MAISOL*
CODICE PRODOTTO: 03011

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per produzione per pane con grano duro e mais ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", semola rimacinata di grano duro, farina di mais, farina di cereali maltati, destrosio, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: ac ascorbico (E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Il semilavorato, seguendo le dosi e le modalità d'impiego riportate in etichetta, fornisce un pane al mais dal sapore caratteristico con sviluppo ottimale, crosta sottile, croccante e ben dorata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Maisol" si presenta dall'aspetto farinoso e dal profumo 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	<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 Maisol

<i>Valore energetico</i>	331Kcal – 1389KJ
<i>Proteine</i>	13 g
<i>Carboidrati</i>	65 g
<i>di cui zuccheri</i>	1.05 g
<i>Grassi</i>	1.18 g
<i>di cui ac. grassi saturi</i>	0.23g
<i>Sale</i>	0.02g

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 , sacco giallo.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

La merce deve essere consumata entro 8 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione, in ambiente con temperatura massima di 17°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. Il prodotto può contenere tracce di: soia, latte in polvere, sesamo.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Maisol, 7 litri acqua, 200 g sale, 300 g lievito fresco

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua, il lievito, il sale ed impastare per 5 minuti.

- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e impastare per 8/10 minuti.

Temperatura finale impasto 26°C

Far riposare l'impasto 10 minuti coperto con un telo. Formare delle strisce e posizionarle sulle assi ben infarinate schiacciarle per il lungo e farle riposare per 30 minuti.

Girare le strisce rullarle e dividere a pezzi di 3 quadrati. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 40-45 minuti, fuori della cella 60 minuti. Infornare e cuocere con poco vapore a 240°C per 25 minuti. Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.

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

Pane tipo 00 al mais

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, semola rimacinata di grano duro, farina di mais, lievito, sale, farina di cereali maltati.

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
Molino Anselmo Colombo Citta' & C. s.a.s.
23037 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
C.C.P.F. BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888