

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA MISCELA SARACENO BIOLOGICO</b>
ED.01 REV. 01 DEL 05/02/2019	MOD 08 PG 7.2



Denominazione prodotto:  
**MISCELA SARACENO BIOLOGICO**  
**CODICE ARTICOLO: 03086**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Semilavorato biologico per pane e focaccia al grano saraceno.

Ingredienti: farina di grano tenero da agricoltura biologica tipo 0, farina di grano saraceno da agricoltura biologica, farina maltata (grano) da agricoltura biologica.

**DESTINAZIONE ED IMPIEGO**

Dal semilavorato Miscela saraceno biologico si ottiene un pane/focaccia rustico dal sapore caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, criccante e scura.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il semilavorato Miscela saraceno biologico si presenta d'aspetto pulverulento, di color beige/grigio con marcata puntatura nera, dall'odore 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	%	<15.5	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 di alimenti.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

Riferiti a100g di semilavorato Veneresol

<b>Valore energetico</b>	<b>348 Kcal – 1457 KJ</b>
--------------------------	---------------------------

MOLINO A. COLOMBO srl- 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)

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA MISCELA SARACENO BIOLOGICO</b>
ED.01 REV. 01 DEL 05/02/2019	MOD 08 PG 7.2

<b>Proteine</b>	12 g
<b>Carboidrati</b>	70 g
di cui zuccheri	0.4 g
<b>Grassi</b>	1.1 g
di cui ac. grassi saturi	0.22g
<b>Fibra alimentare</b>	3.5 g
<b>Sale</b>	0g

### **PACKAGING**

Il prodotto è commercializzato in sacchi triplo strato da 25Kg a bocca aperta 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**

Prodotto che contiene glutine. Il prodotto può contenere latte, uova, soia, frutta a guscio e sesamo.

### **RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO**

**INGREDIENTI:** 10 Kg Miscela saraceno, 6 litri acqua, 300 g olio extravergine di oliva, 200 g sale, 200/250 g lievito.

**PROCEDIMENTO:**

- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farina, l'acqua, il lievito, il sale ed impastare 5 minuti;
  - 2° velocità: impastare per 8 minuti. Temperatura finale impasto 26°C. Far riposare l'impasto 30 minuti coperto con un telo; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (si consigliano filoncini o tartine da 90-100 g). Mettere le forme a lievitare su assi o su telai ben infarinati in cella a 30°C e 80% di umidità per 40 minuti, fuori della cella per 60 minuti.
- Informare e cuocere con poco vapore a 230°C per 18-20 minuti. Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.

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

Pane al grano saraceno biologico

**Ingredienti:** farina di grano tenero da agricoltura biologica tipo 0, farina di grano saraceno da agricoltura biologica, farina maltata (grano) da agricoltura biologica, olio extravergine di oliva, sale, lievito.



*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.