

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



Denominazione prodotto: **ORVESOL**
CODICE PRODOTTO: 03025

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per produzione per pane con semola , farina d'avena , farina d'orzo, latte in polvere e destrosio.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina d'orzo, farina d'avena, latte intero in polvere, destrosio, emulsionante: lecitina di soia (E 322), destrosio, farina di grano maltato, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico(E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal semilavorato "Orvesol" si ottiene un pane con orzo e avena caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, croccante e ben dorata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Orvesol" si presenta d'aspetto pulverulento, di colore giallo e presenta un 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	%	<15.0	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 16649-22001
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.

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di semilavorato orvesol

<i>Valore energetico</i>	348Kcal – 1482KJ
<i>Proteine</i>	14g
<i>Carboidrati</i>	68 g
<i>di cui zuccheri</i>	1.15 g
<i>Grassi</i>	1.62 g
<i>di cui ac. grassi saturi</i>	0.37g
<i>Sale</i>	0.03g

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, soia, latte. Il prodotto può contenere tracce di sesamo.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Orvesol, 5,5 litri acqua, 200 g sale, 300 g lievito fresco, 400 g olio extravergine d'oliva.

Procedimento:

Con impastatrice a spirale

Impastare tutti gli ingredienti:

- 1° velocità per 5 minuti

- 2° velocità per 8 minuti

Temperatura impasto: 26 °C. Riposo pasta: 10/15 min circa. Spezzare e formare a filoncini da 80/100 g. Metterli a lievitare in cella per circa 15 min. a 30°C con umidità dell'80%. Stampare e mettere a lievitare 40/50 min a 30°C con umidità dell'80%. Infornare a 220°C con vapore, per circa 20 minuti.

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

Pane tipo 0 alla semola, farina di avena, farina d'orzo, latte in polvere e destrosio

Ingredienti: farina di **grano** tenero 0, acqua, semola rimacinata di **grano** duro, olio extravergine d'oliva, lievito, farina d'**orzo**, farina d'**avena**, **latte** intero in polvere, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di **soia** (E322), farina di **cereali** maltati.

Può contenere tracce di sesamo.



Maestri di Farine

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.