

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEMA TECNICA RISOSOL</b>
ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018	MOD 08 PG 7.2



Denominazione prodotto: ***RISOSOL***  
**CODICE ARTICOLO: 03027**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Semilavorato per pane al riso.

**Ingredienti:** farina di grano tenero tipo 0, semola di riso, semola rimacinata di grano duro, fiocchi di patate, latte intero, destrosio, farina di cereali maltati, estratto di lievito, emulsionante: E322 (lecitina di soia), alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: E 300 (ac. ascorbico).

**DESTINAZIONE ED IMPIEGO**

Dal semilavorato Risosol si ottiene una un pane/focaccia al riso dal sapore caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, morbida e ben dorata.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il semilavorato Risosol si presenta d'aspetto pulverulento, di colore biancastro, 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	%	<15.0	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 di alimenti.

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEMA TECNICA RISOSOL</b>
ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018	MOD 08 PG 7.2

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di semilavorato Risosol

<b>Valore energetico</b>	356 Kcal – 1493 KJ
<b>Proteine</b>	14.6 g
<b>Carboidrati</b>	69 g
di cui zuccheri	1.68 g
<b>Grassi</b>	1.71 g
di cui ac. grassi saturi	0.49g
<b>Sale</b>	0.05g

## 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

Prodotto che contiene glutine, soia e latte. Il prodotto può contenere tracce di sesamo.

## RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

**RICETTA PANE:** Ingredienti: 10 Kg Risosol, 5 l acqua, 500 g olio d'oliva o olio di riso, 200g sale, 300g lievito. Con impastatrice a spirale: tempo di impasto: 5 min in I velocità e 5 min in II vel -Riposo pasta: 10 minuti. Spezzare e formare a mantovana (50g circa). Praticare 3 tagli trasversalmente sulla superficie.

Far lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 50/60 minuti circa.

Infornare e cuocere a temperatura moderata per circa 15 minuti aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.

**RICETTA FOCACCIA:** Ingredienti: 10Kg Risosol, 5 l acqua, 700g olio d'oliva o olio di riso, 200g sale, 300g lievito.

Tempo di impasto: 5 min in I velocità e 5 min in II vel

Riposo pasta 20 minuti.

Pesare 1.2kg di pasta per la focaccia con teglia 40x60cm e per la pizza 1Kg di pasta .

Stendere la pasta nella teglia guarnire a piacere e lasciare lievitare in cella per 60 min.

Cuocere a 230° per 14/15 min senza vapore.

## CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO RISOSOL SEGUENDO LA

## RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

Pane/focaccia all'olio di oliva

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, semola di riso, semola rimacinata di **grano** duro, olio di oliva, fiocchi di patate, **latte** intero, lievito, sale, destrosio, farina di **cereali** maltati, estratto di lievito, emulsionante: E322 (lecitina di **soia**).



*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.