

 MOLINO A. COLOMBO	SCHEMA TECNICA
ED.02 REV. 03 DEL 02/10/15	MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: *SEGALSOL*
CODICE ARTICOLO: 03003

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per panificazione speciale ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, farina integrale di segale, farina di grano maltato, farina integrale di grano tenero, latte intero in polvere, destrosio, zucchero, emulsionante: lecitina di soia (E322), alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico (E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal semilavorato “Segasol” si ottiene un pane alla segale caratteristico, con sviluppo ottimale, crosta sottile e ben dorata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto “Segasol” si presenta d’ aspetto pulverulento e presenta un aroma 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, anche per quanto non specificamente riportato.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di farina

<i>Valore energetico</i>	335 Kcal – 1414 KJ
<i>Proteine</i>	12.9 g
<i>Carboidrati</i>	64.9 g
<i>di cui zuccheri</i>	1.53 g
<i>Grassi</i>	1.53 g
<i>di cui ac. grassi saturi</i>	0.24g
<i>Sale</i>	0.014g

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 , stampe in verde e nero.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

La merce deve essere consumata entro 8 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione, in ambiente con temperatura massima di 24°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, soia, latte e suoi derivati. Il prodotto può contenere tracce di: uova e prodotti a base di uova, sesamo.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Segalsol, 6 l acqua, 200 g sale, 300 g lievito fresco

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

Impastare tutti gli ingredienti:

- 1° velocità per 6 minuti

- 2° velocità per 7 minuti

Far riposare l'impasto 20 minuti circa; formare dei filoncini e posarli sulle padelle ondulate.

Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per circa 45/60 minuti.

Infornare e cuocere con vapore in forno a 250°C per circa 25/30 minuti; ultimi 5 minuti senza vapore.

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

Pane tipo 00 alla segale

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 00, farina integrale di segale, acqua, lievito, sale, farina di **grano** maltato, farina integrale di **grano** tenero, **latte** intero in polvere, destrosio, zucchero, emulsionante: lecitina di **soia** (E322).

Il prodotto può contenere tracce di: uova e prodotti a base di uova, sesamo.

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
di Molino Colombo Cristoforo & C. s.r.l.s.
20037 PAVANICO (VA) (VA) (I.C.)
Via Edison, 34 - P. IVA 02028910208
MOLINO COLOMBO

MOLINO A. COLOMBO s.a.s. - via Edison, 34 CAP 23877 - Paderno u. 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
CCPE BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888