

MOLINO A. COLOMBO	SCHEMA TECNICA SEMILAVORATO TIROLESE
EMESSO 10/05/2021	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019



Denominazione prodotto: **SEMILAVORATO TIROLESE**
CODICE ARTICOLO: 03094

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per produzione di pane tipo tirolese.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, farina integrale di segale, semi di girasole, semi di sesamo, farina integrale di grano tenero, semi di lino, farina di grano saraceno, semi di miglio, malto scuro d'orzo, pasta acida di frumento essiccata, farina di cereali maltati, agente per il trattamento della farina: ac. ascorbico (E300), alfa amilasi.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal presente semilavorato si ottiene un pane scuro tipico dei paesi del nord Europa ricco di semi e fibre, dal sapore caratteristico e deciso, con sviluppo ottimale e crosta croccante.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto per pane tipo tirolese si presenta d'aspetto farinoso scuro e ricco di semi. Dal suo utilizzo si ottiene un pane dal gusto forte e 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 16649-2:2001
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

MOLINO A. COLOMBO srl- via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d'Adda -LC
 Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - info@molinocolombo.it - www.molinocolombo.it

MOLINO A. COLOMBO	SCHEMA TECNICA SEMILAVORATO TIROLESE
EMESSO 10/05/2021	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019

Riferiti a100g di semilavorato tirolese

Valore energetico	1667KJ - 394Kcal
Grassi	11 g
<i>di cui ac. grassi saturi</i>	1.3g
Carboidrati	72 g
<i>di cui zuccheri</i>	0.9 g
Proteine	17g
Fibre	7 g
Sale	0.677g

PACKAGING

Il prodotto è commercializzato in sacchi triplo strato (1 fg. 70 g, 1PE HD 10 g MY, 1 fg 80 g) da 25Kg.

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 e semi di sesamo. Il prodotto può contenere: latte, uova, soia.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 1 kg semilavorato tirolese, 500 g acqua, 40 g olio extravergine di oliva, 20 g sale, 20 g lievito fresco.

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farina, l'acqua, l'olio, il lievito, il sale ed impastare 5 minuti;

- 2° velocità: impastare per 4 minuti. Temperatura finale impasto 26°C. Far riposare l'impasto 30 minuti coperto con un telo; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate. Mettere le forme a lievitare su assi o su telai ben infarinati in cella a 30°C e 70/80% di umidità per 40 minuti.

Incidere le forme a piacere, infornare e cuocere con poco vapore a 215°C per 35 minuti circa (per pane con pezzatura da 300 g). Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.

CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO TIPO TIROLESE SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 00, farina integrale di **segale**, semi di girasole, semi di **sesamo**, farina integrale di **grano** tenero, semi di lino, farina di grano saraceno, semi di miglio, olio extravergine di oliva, sale, lievito, malto scuro d'**orzo**, pasta acida di **frumento** essiccata, farina di **cereali** maltati, alfa amilasi.

Può contenere tracce di: latte, uova, 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.