

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>MOLINO A. COLOMBO</b> | <b>SCHEDA TECNICA LE LIBERE – MIX<br/>PER PANE PIZZA E FOCACCIA</b> |
| EMESSO IL 28/04/2021     | MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018                          |

**Denominazione prodotto: *LE LIBERE*  
MIX PER PANE, PIZZA E FOCACCIA  
CODICE ARTICOLO: 01246 (20 kg) – 01247 (1 kg)**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Semilavorato in polvere ad esclusivo uso professionale per pane, pizza e focaccia senza glutine e lattosio.

Origine amido di mais: UE e/o NON UE.

**Ingredienti:** amido di mais, amido di riso, fibra di psyllium, proteine isolate di pisello, addensanti: gomma di guar (E412) e idrossi-propil-metilcellulosa (E464), enzima alimentare: alfa-amilasi.

**DESTINAZIONE ED IMPIEGO**

Il semilavorato fornisce un prodotto con il quale ottenere pane, pizza e focaccia con sviluppo ottimale, crosta sottile, croccante e ben dorata.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il prodotto Le Libere mix si presenta d'aspetto pulverulento e dall'odore caratteristico.

Il prodotto è esente da odori o sapori anomali e da corpi estranei di qualsiasi natura ed origine.

**CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE**

| <b>DESCRIZIONE</b>                          | <b>UNITA' DI MISURA</b> | <b>VALORE</b> | <b>METODO ANALISI</b> |
|---|-------------------------|---------------|-----------------------|
| Carica batterica mesofila<br>aerobia totale | u.f.c./g                | <500000       | UNI EN ISO 4833:2004  |
| Muffe                                       | u.f.c./g                | <1000         | ISO 21527-2:2008      |
| Lieviti                                     | u.f.c./g                | <1000         | 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.

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>MOLINO A. COLOMBO</b> | <b>SCHEMA TECNICA LE LIBERE – MIX<br/>PER PANE PIZZA E FOCACCIA</b> |
| EMESSO IL 28/04/2021     | MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018                          |

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di semilavorato

|                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| <i>Valore energetico</i>        | <i>1428KJ - 336Kcal</i> |
| <i>Grassi</i>                   | <i>0.3 g</i>            |
| <i>di cui ac. grassi saturi</i> | <i>0 g</i>              |
| <i>Carboidrati</i>              | <i>81 g</i>             |
| <i>di cui zuccheri</i>          | <i>0 g</i>              |
| <i>Fibre</i>                    | <i>2.9 g</i>            |
| <i>Proteine</i>                 | <i>1.2 g</i>            |
| <i>Sale</i>                     | <i>0.06g</i>            |

## PACKAGING

Il prodotto è commercializzato in sacchi di carta uso alimentare da 20 e 1 Kg.

## 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 senza glutine e lattosio. Il prodotto può contenere: proteine del latte, uova, soia, frutta a guscio, senape e sesamo.

## RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

**Ingredienti:** 1000 g mix Le Libere, 1050-1100 g acqua, 90g olio di girasole, 60g di zucchero, 50 g lievito birra, 35 g sale

**Procedimento:**

Impastare per 3 minuti in planetaria con foglia a velocità media.

Lasciar puntare l'impasto 30 minuti, spezzare le pastelle in porzioni da 80 g. Incidere una croce e far lievitare per 90 minuti a 30°C.

Cuocere per 13/14 minuti a 200°C in forno ventilato.



*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.