



Denominazione prodotto: *SOIASOL*
CODICE ARTICOLO: 03001

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per pane alla soia ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, semola e granella di soia, destrosio, zucchero, emulsionante: lecitina di soia (E322), farina di cereali maltati, latte intero in polvere, alfa amilasi, agente per il trattamento delle farine: acido ascorbico(E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Soiasol" si presenta d'aspetto polveroso, di colore giallo e dal profumo 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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

<i>Valore energetico</i>	353 Kcal – 1490 KJ
<i>Proteine</i>	18.0 g
<i>Carboidrati</i>	57.2 g
<i>di cui zuccheri</i>	0.75 g
<i>Grassi</i>	4.52 g
<i>di cui ac. grassi saturi</i>	0.9g
<i>Sale</i>	0.076g

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi da 25 Kg a bocca aperta: 1 fg. bianco 70 g + 1 fg.avana 80 g + 1 tubolare pe hd 15 g , sacco gialle 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

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

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 Kg Soiasol, 5,6 litri acqua, 400 g olio extravergine ,200 g sale,300 g lievito fresco.

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

Impastare tutti gli ingredienti:

- 1° velocità per 5 minuti

- 2° velocità per 8 minuti

Far riposare l'impasto 20/30 minuti circa; spezzare e formare l'impasto delle forme desiderate.

Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 50-60 minuti.

Infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.

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

Pane tipo 00 alla soia e destrosio

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 00, acqua, semola e granella di **soia**, lievito, sale, destrosio, zucchero, emulsionante: lecitina di **soia**, farina di **cereali** maltati , **latte** intero in polvere.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza semi di sesamo, uova, prodotti a base di uova.

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
23877 PADERNO D'ADDA (LO)
Via Edison, 34 - P. IVA 03208310136
Anselmo Colombo

MOLINO A. COLOMBO s.a.s.- via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d'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
C2PBI BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888