



**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 PADARNO 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](mailto:info@molinocolombo.it) - [www.molinocolombo.it](http://www.molinocolombo.it)



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001:2008  
Certificato N. 1295



ORGANISMO DI CONTROLLO  
C2P3 BOLOGNA  
Codice Azienda: IT BIO 009 3888