

 MOLINO A. COLOMBO	SCHEMA TECNICA
ED.02 REV. 01 DEL 14/10/11	MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: *TARTASOL*
CODICE ARTICOLO: 03028

DESCRIZIONE PRODOTTO

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

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, destrosio, farina di grano maltato, emulsionanti: E322 (lecitina di soia), alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: E300.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Tartasol" si presenta dall' aspetto farinoso 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 16649-2:2001
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 di alimenti.

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

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Tartasol, 5,8-6,0 litri acqua, 400 g olio d'oliva ,200 g sale, 300 g lievito fresco.

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, l'acqua, il lievito, l'olio e il sale; impastare bene per 5 min
- 2° velocità: impastare per 10 minuti.

Temperatura finale impasto 26°C. Far riposare l'impasto 10 min coperto con un telo. Formare delle strisce e posizionarle sulle apposite assi o su telai ben infarinati schiacciarle per il lungo e farle riposar per 20-30 minuti. Girare le strisce rullarle e dividerle con l'apposita raspa. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 40-45 min, fuori dalla cella 60 min. Infornare e cuocere con vapore a 240°C per circa 18-20 minuti.

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

Pane tipo 00 all'olio di oliva e destrosio

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, olio d'oliva, lievito, sale, semola rimacinata di grano duro, destrosio, farina di cereali maltati, emulsionanti: lecitina di soia(E322).

DATA: 05/11/11

MOLINO ANSELMO COLOMBO
PER APPROVAZIONE R.A.Q.
23877 PADERNO D'ADDA (LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 02208310138
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

