

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA RISOSOL
EMESSO 10/12/2022	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06 09 19



Denominazione prodotto: **RISOSOL**
 CODICE ARTICOLO: 03027

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato ad esclusivo uso professionale per pane al riso.

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 00, semola di riso, semola rimacinata di **grano** duro, fiocchi di patate, destrosio, farina di **grano** maltato, estratto di lievito, emulsionante: E322 (lecitina di **soia**), enzimi, agente per il trattamento della farina: ac. ascorbico (E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal semilavorato Risosol si ottiene una un pane/focaccia al riso dal sapore caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, morbida e ben dorata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il semilavorato Risosol si presenta d'aspetto pulverulento, di colore biancastro, dall'odore 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 16649-22001
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.

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA RISOSOL
EMESSO 10/12/2022	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06 09 19

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di semilavorato Risosol

Valore energetico	354 Kcal - 1506 KJ
Grassi	1.68 g
<i>di cui ac. grassi saturi</i>	<i>0.54g</i>
Carboidrati	69 g
<i>di cui zuccheri</i>	<i>1.21 g</i>
Proteine	14 g
Sale	0.03g

PACKAGING

Il prodotto è commercializzato in sacchi di carta multistrato ad uso alimentare da 25Kg a bocca aperta.

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 che contiene glutine, soia. Il prodotto può contenere sesamo, latte, senape e uova.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

RICETTA PANE: Ingredienti: 10 Kg Risosol, 5 l acqua, 500 g olio d'oliva o olio di riso, 200g sale, 300g lievito. Con impastatrice a spirale: tempo di impasto: 5 min in I velocità e 5 min in II vel -Riposo pasta: 10 minuti. Spezzare e formare a mantovana (50g circa). Praticare 3 tagli trasversalmente sulla superficie.

Far lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 50/60 minuti circa.

Infornare e cuocere a temperatura moderata per circa 15 minuti aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.

RICETTA FOCACCIA: Ingredienti: 10Kg Risosol, 5 l acqua, 700g olio d'oliva o olio di riso, 200g sale, 300g lievito.

Tempo di impasto: 5 min in I velocità e 5 min in II vel

Riposo pasta 20 minuti.

Pesare 1.2kg di pasta per la focaccia con teglia 40x60cm e per la pizza 1Kg di pasta .

Stendere la pasta nella teglia guarnire a piacere e lasciare lievitare in cella per 60 min.

Cuocere a 230° per 14/15 min senza vapore.

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

Pane/focaccia al riso

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 00, acqua, semola di riso, semola rimacinata di **grano** duro, olio di oliva, fiocchi di patate, lievito, sale, destrosio, farina di **grano** maltato, estratto di lievito, emulsionante lecitina di **soia** (E322).

Il prodotto può contenere sesamo, latte, senape e uova.



Maestri di Farine

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitoli controfirmati per accettazione da entrambe le parti, Molino Colombo srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.