

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>DOC01/P02</b>
		Rev. <b>03</b> del <b>06/04/18</b>
		Pagina 1 di 3

<b>Prodotto:</b>	<b>PANETTONE GLASSATO</b>	
<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>A03</b>	
<b>DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO</b>		<b>PESO</b>
<b>Panettone Glassato alle nocciole e mandorle intere</b>		<b>1500 g e</b>

Linea

**BONIFANTI CELLOPHANE**  
**Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale**

### DESCRIZIONE PRODOTTO



Prodotto lievitato da forno pluridose a base di pasta lavorata con lievito a fermentazione naturale.

Impasti e lievitazioni ottenuti con sistemi semiautomatici di produzione e controllo. Cottura a temperatura controllata in forno continuo. Raffreddamento lento e naturale a temperatura controllata.

Il prodotto presenta caratteristiche di elevata sofficità, digeribilità e profumazione dovute al lento processo di lievitazione naturale.

La struttura interna ha una alveolatura a maglia fine e può presentare eventuali formazioni cavernose di medie dimensioni legate al processo di lievitazione assolutamente naturale, senza aggiunta di lievito di birra.

Il prodotto è contenuto all'interno di uno stampo in carta pergamina grassata in cellulosa di paglia con fondo e fascia ondulati (pirottino) che ne permette la lievitazione verticale oltre a limitarne la perdita di umidità.

**Aspetto**

Panettone basso con glassa alla nocciola Piemonte IGP e mandorle.

**Contenuto dell'impasto**

Pasta di colore giallo paglierino con uvetta e scorze di agrumi canditi.

**Copertura**

Glassa alla nocciola Piemonte IGP, guarnita con mandorle grezze intere.

**Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (Decreto 22/07/2005)**

Il Prodotto è pienamente conforme al Disciplinare di produzione del Panettone di cui all'Art. 1 del Disciplinare stesso. La particolare variante della ricetta base, utilizzata per il presente prodotto, rientra nelle fattispecie previste dall'Art.7, (comma 3) essendo classificabile come "Prodotto Speciale e/o arricchito" in quanto è caratterizzato dalla presenza della glassa alla Nocciola Piemonte IGP, guarnita con mandorle grezze.

Rev. N°2

Approvata da RGQ il 04/03/2019

**BONIFANTI SRL**  
Via Vigone, 51  
10068 Villafranca P.te (TO)  
IVA e C.F. 01819580992

Tel: 011 98 00 718  
Fax: 011 98 00 549  
[www.bonifanti.com](http://www.bonifanti.com)





## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DOC01/P02

Rev. 03 del 06/04/18

Pagina 2 di 3

### Caratteristiche fisiche

Pezzature disponibili:	1500 gr
Diametro prodotto:	270 mm circa
Altezza prodotto:	170 mm circa
TMC:	7 mesi fine mese dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Aprile dell'anno successivo
Conservazione:	Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale
Codifica del lotto di produzione:	<b>M 000</b> la lettera <b>M</b> indica l'anno di produzione (es: <b>M</b> = 2019), mentre il numero che segue indica il giorno di produzione da inizio anno.
Trasporto:	Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è necessario l'utilizzo di container climatizzati.
Etichettatura:	Conforme alla normativa vigente

### Ingredienti (in ordine decrescente complessivo)

Italiano	<b>INGREDIENTI:</b> Farina di <b>Frumento</b> , Zucchero, Uvetta (13,2%), <b>Burro</b> , Tuorlo d' <b>uovo</b> Fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di <b>Frumento</b> , Acqua), Acqua, Scorzone di Arancia candita (6,1%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), <b>Mandorle</b> (2,8%), Albume d' <b>uovo</b> fresco da galline allevate a terra, Cedro candito (2,1%): (Cedro, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, <b>Nocciole</b> Piemonte IGP (1,2%), Farina di riso, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, <b>Latte</b> in polvere, Sale, Burro di cacao, Amido di riso, Aroma Naturale di Agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere tracce di: <b>Soia e altra frutta a guscio</b> .
Inglese	<b>INGREDIENTS:</b> <b>Wheat</b> Flour, Sugar, Sultanas (13,2%), <b>Butter</b> , Fresh <b>Egg</b> yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: ( <b>Wheat</b> Flour, Water), Water, Candied orange peels (6,1%): (Orange peels, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), <b>Almonds</b> (2,8%), Fresh Egg white from barn hens, Candied Citron (2,1%): (Citron, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, PGI Piedmont <b>Hazelnuts</b> (1,2%), Rice Flour, Invert Sugar syrup, Honey, <b>Milk</b> powder, Salt, Cacao butter, Rice starch, Natural Citrus fruits Flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contain traces of: <b>Soya and other Tree nuts</b> .

**NB: Gli ingredienti contenenti allergeni sono evidenziati in grassetto nell'elenco ingredienti, ai sensi dell'art 21, del Reg U.E. 1169/2011**

**OGM: Il prodotto non contiene ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati.**  
**HFSC: Il Prodotto non Contiene High fructose corn syrup.**

**Prodotto in Italia – Made in Italy**

### Caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche

Carica batterica a 30°C	< 3.000 ufc/g	Salmonella	Assente su 25 g
Muffe	< 100 ufc/g	Aw	< 0,86
Lieviti	< 100 ufc/g	Umidità	17-26% p/p
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g		

Rev. N°2

Approvata da RGQ il 04/03/2019

**BONIFANTI SRL**Via Vigone, 51  
10068 Villafranca P.te (TO)  
IVA e C.F. 01819580992

Tel: 011 98 00 718

Fax: 011 98 00 549

[www.bonifanti.com](http://www.bonifanti.com)

**VALORI NUTRIZIONALI**

<b>Dichiarazione Nutrizionale Nutrition Information</b>	
Valori medi per Average Values	<b>100 g</b>
Valore energetico Energy value	<b>1472 KJ 354 Kcal</b>
Grassi Fats	<b>14 g</b>
di cui Saturi of which Saturated Fats	<b>7,6 g</b>
CARBOIDRATI Carbohydrates	<b>51 g</b>
di cui Zuccheri of which Sugars	<b>26 g</b>
Proteine Proteins	<b>6,7 g</b>
Sale Salt	<b>0,37 g</b>