

	<b>SCHEMA 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 SENZA CANDITI</b>	
<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>A07</b>	
<b>DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO</b>		<b>PESO</b>
<b>Panettone con glassa alle nocciole e granella di zucchero, senza Scorze di Agrumi Candite</b>		<b>1000 g</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 alle nocciole e granella di zucchero.

**Contenuto dell'impasto**

Pasta di colore giallo paglierino con uvetta, senza scorze di agrumi candite.

**Copertura**

Glassa di nocciole guarnita con granella di zucchero.

**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, (commi 1, 3) essendo classificabile come "Prodotto Speciale e/o arricchito" in quanto è caratterizzato dalla presenza di glassa di nocciole, guarnita con granella di zucchero; dall'assenza di scorze di agrumi candite.

Rev. N°2

Approvata da RGQ il 20/09/2019

**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: 1000 gr

Diametro prodotto: 240 mm circa

Altezza prodotto: 155 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: **M 000**  
la lettera **M** indica l'anno di produzione (es: **M** = 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 INGREDIENTI: Farina di **Fruento**, Uvetta (16,7%), Zucchero, **Burro**, Acqua, Granella di Zucchero (6,4%), Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Fruento**, Acqua), Tuorlo d'**uovo** Fresco da galline allevate a terra, Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, **Nocciole** Piemonte IGP (1,1%), Sciroppo di Zucchero invertito, Farina di riso, Miele, **Latte** in polvere, Sale, Sciroppo di Glucosio - Fruttosio, Burro di cacao, **Mandorle** (0,3%), Amido di riso, Aroma Naturale di Agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere tracce di: **Soia e altra frutta a guscio**.

Inglese INGREDIENTS: **Wheat** Flour, Sultanas (16,7%), Sugar, **Butter**, Water, Sugar grains (6,4%), Natural Yeast Sourdough: (Wheat **Flour**, Water), Fresh **Egg** yolk from barn hens, Fresh **Egg** white from barn hens, Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, PGI Piedmont **Hazelnuts** (1,1%), Invert Sugar syrup, Rice flour, Honey, **Milk** powder, Salt, Glucose - Fructose syrup, Cacao butter, **Almonds** (0,3%), Rice starch, Natural Citrus fruits Flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contains traces of: **Soya and other Tree nuts**.

**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 20/09/2019

**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>1476 KJ 354 Kcal</b>
Grassi Fats	<b>13 g</b>
di cui Saturi of which Saturated Fats	<b>7,6 g</b>
CARBOIDRATI Carbohydrates	<b>55 g</b>
di cui Zuccheri of which Sugars	<b>30 g</b>
Proteine Proteins	<b>6,3 g</b>
Sale Salt	<b>0,34 g</b>