


	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	DOC01/P02
		Rev. 03 del 06/04/18
		Pagina 1 di 3

Prodotto:	PANETTONE GLASSATO SENZA CANDITI	
CODICE PRODOTTO	A07	
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO		PESO
Panettone con glassa alle nocciole e granella di zucchero, senza Scorze di Agrumi Candite		1000 g 

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



	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



VALORI NUTRIZIONALI

Dichiarazione Nutrizionale Nutrition Information	
Valori medi per Average Values	100 g
Valore energetico Energy value	1476 KJ 354 Kcal
Grassi Fats	13 g
di cui Saturi of which Saturated Fats	7,6 g
CARBOIDRATI Carbohydrates	55 g
di cui Zuccheri of which Sugars	30 g
Proteine Proteins	6,3 g
Sale Salt	0,34 g