

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

|                                                                                                     |                                                |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Prodotto:</b>                                                                                    | <b>PANETTONE ALLA BIRRA STOUT E CIOCCOLATO</b> |                 |
| <b>CODICE PRODOTTO</b>                                                                              | <b>A158</b>                                    |                 |
| <b>DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO</b>                                                            |                                                | <b>PESO</b>     |
| <b>Panettone con Uvetta alla Birra Stout e Gocce di Cioccolato, senza scorze di agrumi candite.</b> |                                                | <b>1000 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 con gocce di cioccolato fondente e uvetta imbevuta nella Birra Stout del Birrificio La Piazza, senza glassa.

#### Contenuto dell'impasto

Pasta di colore marroncino con chips di cioccolato fondente e uvetta imbevuta nella Birra Stout del Birrificio La Piazza.

#### Copertura

Non presente.

#### 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 pezzi di cioccolato fondente, e uvetta imbevuta nella Birra Stout del Birrificio La Piazza; dall'assenza delle scorze di agrumi candite e uvetta.

Rev. N°3

Approvata da RGQ il 16/07/2020

**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)



|                                                                                  |                                |                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | DOC01/P02                          |
|                                                                                  |                                | Rev. <b>03</b> del <b>06/04/18</b> |
|                                                                                  |                                | Pagina 2 di 3                      |

#### Caratteristiche fisiche

|                                   |                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pezzature disponibili:            | 1000 gr                                                                                                                                                                |
| Diametro prodotto:                | 240 mm circa                                                                                                                                                           |
| Altezza prodotto:                 | 150 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>P 000</b><br>la lettera <b>P</b> indica l'anno di produzione (es: <b>P</b> = 2020),<br>mentre il numero che segue indica il giorno di<br>produzione da inizio anno. |
| Trasporto:                        | Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è<br>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> , Uvetta (20,3%), <b>Burro</b> , Zucchero, Tuorlo d' <b>uovo</b> Fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di <b>Frumento</b> , Acqua), <b>Birra</b> Scura (Stout Stile Baltico) (3,7%): (Acqua, malto di <b>orzo</b> , <b>avena</b> , luppolo, lievito), Gocce di cioccolato (3,4%): (Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Lecitina di <b>soia</b> , Vaniglia naturale estratto), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Albume d' <b>uovo</b> fresco da galline allevate a terra, <b>Latte</b> in polvere, Sale, Burro di cacao, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere tracce di: <b>Frutta in guscio</b> . |
| Inglese  | <b>INGREDIENTS:</b> <b>Wheat</b> Flour, Sultanas (20,3%), <b>Butter</b> , Sugar, Fresh <b>Egg</b> yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: ( <b>Wheat</b> Flour, Water), Stout <b>Beer</b> (Baltic Style) (3,7%): (Water, <b>barley</b> malt, <b>oats</b> , hops, yeast), Chocolate Chips (3,4%): (Sugar, Paste of Cocoa, Cocoa butter, <b>Soya</b> lecithin, Natural Vanilla extract), Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, Invert Sugar syrup, Honey, Fresh <b>Egg</b> white from barn hens, Milk powder, Salt, Cocoa Butter, Vanilla beans from Madagascar. - May contain traces of: <b>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.**

#### 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°3

Approvata da RGQ il 16/07/2020

**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)



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

#### VALORI NUTRIZIONALI

| <b>DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI - Nutrition Information</b><br><b>Informations Nutritionnelles - Nährwert Informationen</b><br><b>Infomacìon Nutricional</b> |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Valori medi - Average Values                                                                                                                               | (100g)             |
| Valeurs Moyennes - Durchschnittswert - Valores medios                                                                                                      |                    |
| Energia - Energy - Énergie - Energie - Energía                                                                                                             | 1431 Kj - 343 Kcal |
| Grassi - Fats - Lipides - Fet - Grasas                                                                                                                     | 14 g               |
| di cui Saturi - or which Saturates                                                                                                                         | 8,6 g              |
| dont Saturés - davon Gesättigten - de las quales saturadas                                                                                                 |                    |
| Carboidrati - Carbohydrates                                                                                                                                | 49 g               |
| Glucides - Kohlenhydrate - Carbohidratos                                                                                                                   |                    |
| di cui Zuccheri - or which Sugar                                                                                                                           | 22 g               |
| dont Sucres - davon Zucker - de las quales Azucar                                                                                                          |                    |
| Proteine - Proteins - Protèines - Eiweiß - Proteinas                                                                                                       | 6,6 g              |
| Sale - Salt - Sel - Salz - Sal                                                                                                                             | 0,37 g             |