

|                  |   |               |
|------------------|---|---------------|
| <b>Prodotto:</b> | <b>PANETTONE MILANESE BASSO</b>           |               |
|                  | <b>DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO</b>  | <b>PESO</b>   |
|                  | <b>Panettone Classico, milanese basso</b> | <b>2 kg e</b> |

Linea

**BONIFANTI****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 tipo milano senza glassa.](#)

Contenuto dell'impasto

[Pasta di colore giallo paglierino con uvetta e canditi.](#)

Copertura

[Non presente.](#)

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

[Il Prodotto è pienamente conforme all'Art.1 del Disciplinare di produzione del Panettone.](#)



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DOC01/P02

Rev. 03 del 06/04/18

Pagina 2 di 3

### Caratteristiche fisiche

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Pezzature disponibili:            | 2 kg   |
| Diametro prodotto:                | 300 mm circa   |
| Altezza prodotto:                 | 180 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>X 000</b><br>la lettera <b>X</b> indica l'anno di produzione, 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> , Uvetta sultanina (15,6%), <b>Burro</b> , Zucchero, Tuorlo d' <b>uovo</b> fresco da galline allevate a terra, Acqua, Scorzone di Arancia candita (6,9%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato), Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di <b>Frumento</b> , Acqua), Cedro candito (2,2%): (Cedro, Sciroppo di glucosio -fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato), Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, <b>Latte</b> in Polvere, Sale, Burro di cacao, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere: <b>Soia, Senape, Lupino, Mandorle, Nocciole.</b> |
| Inglese  | <b>INGREDIENTS:</b> <b>Wheat</b> flour, Sultanas (15,6%), <b>Butter</b> , Sugar, Fresh <b>egg</b> yolk from barn hens, Water, Candied orange peels (6,9%): (Orange peels, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Natural Yeast Sourdough: ( <b>Wheat</b> Flour, Water), Candied citron (2,2%): (Citron, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon juice concentrate), Invert sugar syrup, Honey, Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, <b>Milk</b> powder, Salt, Cocoa butter, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contain: <b>Soy, Mustard, Lupin, Almonds, Hazelnuts.</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°5

Approvata da RGQ il 09/06/2022

**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 3 di 3

### VALORI NUTRIZIONALI

| <b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE<br/>NUTRITION INFORMATION</b> |                    |
|---|--------------------|
| Valori medi - Average Values                                | (100g)             |
| Energia - Energy  | 1576 Kj - 375 Kcal |
| Grassi - Fats   | 15 g               |
| di cui Saturi - or which Saturates                          | 9,2 g              |
| Carboidrati - Carbohydrates                                 | 54 g               |
| di cui Zuccheri - or which Sugar                            | 28 g               |
| Proteine - Proteins   | 6,2 g              |
| Sale - Salt   | 0,41 g             |

### INDICAZIONI SMALTIMENTO IMBALLAGGI

#### PRODOTTO IN CELLOPHANE

| <b>IMBALLO</b> | <b>MATERIALE</b> | <b>CODICE IDENTIFICATIVO</b> | <b>SMALTIMENTO</b> |
|----------------|------------------|------------------------------|--------------------|
| PIROTTINO      | CARTA            | PAP 22                       | INDIFFERENZIATO    |
| SACCHETTO      | PLASTICA         | PP 5                         | PLASTICA           |
| LACCETTO       | METALLO          | C/FE 92                      | METALLO            |

Rev. N°5

Approvata da RGQ il 09/06/2022

**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)

