

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

Prodotto:	PANETTONE GLASSATO MELA E UVETTA	
CODICE PRODOTTO	A59	
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO		PESO
Panettone con pezzi di Mela candite e Uvetta, con glassa alle nocciole e mandorle, guarnito con filetti di mandorla, 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, bastoncini di mandorle.

Contenuto dell'impasto

Pasta di colore giallo paglierino con uvetta e pezzi di mela candita.

Copertura

Glassa di nocciole, guarnita con mandorle a bastoncino.

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.

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 "Prodotto Arricchito" in quanto è aggiunta la glassa di nocciole, guarnita con bastoncini di mandorle. Nell'impasto non sono presenti i tradizionali canditi ma sono stati sostituiti con pezzi di mela candita.

Rev. N°3

Approvata da RGQ il 22/07/2020

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





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:	P 000 la lettera P indica l'anno di produzione (es: P = 2020), 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 , Mele candite (15,4%): (Mele, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Zucchero, Burro , Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di Fruento , Acqua), Tuorlo d' uovo Fresco da galline allevate a terra, Uvetta (6,2%), Acqua, Albume d' uovo fresco da galline allevate a terra, Bastoncini di Mandorle (1,9%), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Nocciole (1,3%), Farina di riso, Miele, Latte in polvere, Sale, Burro di cacao, Sciroppo di Zucchero invertito, Mandorle (0,3%), Amido di riso, Cannella in polvere (0,1%), Aroma, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere tracce di: Soia e altra frutta a guscio .
Inglese	INGREDIENTS: Wheat Flour, Pieces of Candied Apples (15,4%): (Apples, Glucose - fructose Syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Sugar, Butter , Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Fresh Egg yolk from barn hens, Sultanas (6,2%), Water, Fresh Egg white from barn hens, Almond's sticks (1,9%), Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, Hazelnuts (1,3%), Rice flour, Honey, Milk powder, Salt, Cacao butter, Invert Sugar syrup, Almonds (0,3%), Rice starch, Cinnamon Powder (0,1%), 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.

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 22/07/2020

BONIFANTI SRLVia Vigone, 51
10068 Villafranca P.te (TO)
IVA e C.F. 01819580992Tel: 011 98 00 718
Fax: 011 98 00 549
www.bonifanti.com



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DOC01/P02

Rev. 03 del 06/04/18

Pagina 3 di 3

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI - Nutrition Information Informations Nutritionnelles - Nährwert Informationen Infomacìon Nutricional	
Valori medi - Average Values	(100g)
Valeurs Moyennes - Durchschnittswert - Valores medios	
Energia - Energy - Énergie - Energie - Energía	1460 Kj - 350 Kcal
Grassi - Fats - Lipides - Fet - Grasas	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	7,3 g
dont Saturés - davon Gesättigten - de las quales saturadas	
Carboidrati - Carbohydrates	51 g
Glucides - Kohlenhydrate - Carbohidratos	
di cui Zuccheri - or which Sugar	25 g
dont Sucres - davon Zucker - de las quales Azucar	
Proteine - Proteins - Protèines - Eiweiß - Proteinas	6,5 g
Sale - Salt - Sel - Salz - Sal	0,33g

Rev. N°3

Approvata da RGQ il 22/07/2020

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

