

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

Prodotto:	COLOMBA BONIFANTI
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO	PESO
Colomba uvetta e scorze di agrumi candite	1,5 kg e

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

[Colomba con canditi e uvetta.](#)

Contenuto dell'impasto

[Pasta di colore giallo paglierino con uvetta e pezzi di scorzone d'arancia candito.](#)

Copertura

[Glassa di nocciole, guarnita di mandorle intere sgusciate e granella di zucchero.](#)

Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (Decreto 16/05/2017 – modifiche al decreto 22/07/2005)

[Il Prodotto è pienamente conforme al Disciplinare di produzione della Colomba di cui all'Art.3 del Disciplinare stesso; La particolare variante della ricetta base, utilizzata per il presente prodotto, rientra nelle fattispecie previste dall'Art.7, \(commi 1, 2, 3\) essendo classificabile come "Prodotto Speciale e/o arricchito" in quanto è caratterizzato dalla presenza di uvetta in aggiunta alle scorze di agrumi candite.](#)

Rev. N°4

Approvata da RGQ il 15/02/2022

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



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	DOC01/P02
		Rev. 03 del 06/04/18
		Pagina 2 di 3

Caratteristiche fisiche

Pezzature disponibili: **1,5 kg**
 Altezza prodotto (minima): **120 mm**
 Lunghezza/larghezza modello: **365/265 mm**
 Altezza modello: **70 mm**

TMC: 6 mesi dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Giugno dell'anno di produzione

Conservazione: Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale

Codifica del lotto di produzione: **X 000**

la lettera **X** 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 **INGREDIENTI:** Farina di **Frumento**, Scorzone di Arancia candita (12,7%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Zucchero, **Burro**, Acqua, Granella di Zucchero (6,3%), Tuorlo d'**uovo** Fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Uvetta (5,6%), **Mandorle** (2,8%), Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, **Nocciole** (1,1%), Sciroppo di Zucchero invertito, Farina di riso, Miele, Burro di cacao, **Latte** in polvere, Sale, Amido di riso, Aroma naturale di Agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere: **Soia, Senape e altra frutta a guscio.**

Inglese **INGREDIENTS:** **Wheat** Flour, Candied orange peels (12,7%): (Orange peels, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Sugar, **Butter**, Water, Sugar grains (6,3%), Fresh **Egg** yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat** Flour, Water), Sultanas (5,6%), **Almonds** (2,8%), Fresh **Egg** white from barn hens, Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, **Hazelnuts** (1,1%), Invert Sugar syrup, Rice flour, Honey, Cocoa butter, **Milk** powder, Salt, Rice starch, Natural Citrus Flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May contains: **Soya, mustard 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.

Rev. N°4 Approvata da RGQ il 15/02/2022	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	
--	---	--	---

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

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		

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values	(100g)
Energia - Energy	1485 Kj - 356 Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	7,4 g
Carboidrati - Carbohydrates	53 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	30 g
Proteine - Proteins	6,2 g
Sale - Salt	0,37 g

INDICAZIONI SMALTIMENTO IMBALLAGGI

PRODOTTO IN CELLOPHANE

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