

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

Prodotto:	COLOMBA SENZA CANDITI
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO	
Colomba con uvetta, senza scorze di agrumi candite.	
PESO	
1000 g 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 senza canditi](#)

Contenuto dell'impasto

[Pasta di colore giallo paglierino, con sola uvetta](#)

Copertura

[Glassa di nocciole, guarnita di mandorle intere sguosciate 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 e dall'assenza di 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





SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DOC01/P02

Rev. 03 del 06/04/18

Pagina 2 di 3

Caratteristiche fisiche

Pezzature disponibili: 1000 gr

Altezza prodotto (minima): 110 mm

Lunghezza/larghezza modello: 320/220 mm

Altezza modello: 60 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**, Uvetta (15,8%), Zucchero, **Burro**, Granella di Zucchero (7,5%), Acqua, Tuorlo d'**uovo** Fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), **Mandorle** (3,1%), Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, **Nocciole** (1,3%), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Farina di riso, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Burro di cacao, **Latte** in polvere, Sale, Sciroppo di Glucosio-Fruttosio, 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, Sultanas (15,8%), Sugar, **Butter**, Sugar grains (7,5%), Water, Fresh **Egg** yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat** Flour, Water), **Almonds** (3,1%), Fresh **Egg** white from barn hens, **Hazelnuts** (1,3%), Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, Rice Flour, Invert Sugar syrup, Honey, Cocoa butter, **Milk** powder, Salt, Glucose - Fructose Syrup, Rice starch, Natural Citrus fruits 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.

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°4

Approvata da RGQ il 15/02/2022

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	
Valori medi - Average Values	(100g)
Energia - Energy	1505 Kj - 361 Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	7,4 g
Carboidrati - Carbohydrates	54 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	30 g
Proteine - Proteins	6,6 g
Sale - Salt	0,32 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

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

