

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

Prodotto:	PANETTONE GLASSATO
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO	
Panettone Glassato alle nocciole e mandorle intere	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

[Panettone basso con glassa alla nocciola e mandorle.](#)

Contenuto dell'impasto

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

Copertura

[Glassa alla nocciola, guarnita con mandorle grezze intere.](#)

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 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, \(comma 3\) essendo classificabile come "Prodotto Speciale e/o arricchito" in quanto è caratterizzato dalla presenza della glassa alla Nocciola, guarnita con mandorle grezze.](#)

Rev. N°4

Approvata da RGQ il 17/05/2021

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:	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> X 000 <div style="font-size: small;"> la lettera X indica l'anno di produzione, mentre il numero che segue indica il giorno di produzione da inizio anno. </div> </div>
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 , Zucchero, Uvetta (13,2%), Burro , Tuorlo d' uovo Fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di Frumento , Acqua), Acqua, Scorzone di Arancia candita (5,8%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Mandorle (3,1%), Albume D' uovo fresco da galline allevate a terra, Cedro candito (2%): (Cedro, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Nocciole (1,2%), Farina di riso, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Latte in polvere, Sale, Burro di cacao, Amido di riso, Aroma Naturale di Agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere tracce di: Soia e altra frutta a guscio .
Inglese	INGREDIENTS: Wheat Flour, Sugar, Sultanas (13,2%), Butter , Fresh Egg yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Water, Candied orange peels (5,8%): (Orange peels, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Almonds (3,1%), Fresh Egg white from barn hens, Candied Citron (2%): (Citron, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, Hazelnuts (1,2%), Rice Flour, Invert Sugar syrup, Honey, Milk powder, Salt, Cocoa butter, Rice starch, Natural Citrus fruits Flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contain 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.

Rev. N°4 Approvata da RGQ il 17/05/2021	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	1476 Kj - 355 Kcal
Grassi - Fats	15 g
di cui Saturi - or which Saturates	7,6 g
Carboidrati - Carbohydrates	51 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	26 g
Proteine - Proteins	6,7 g
Sale - Salt	0,36 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 17/05/2021

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

