

Prodotto:	PANETTONE MILANESE BASSO	
	DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO	PESO
	Panettone Classico, milanese basso	1000 g e

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 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 16/05/2017 – modifiche al 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:	1000 gr
Diametro prodotto:	240 mm circa
Altezza prodotto:	150 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:	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 (15,2%), Burro , Zucchero, Tuorlo d' uovo Fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca (Farina di Frumento , Acqua), Scorzone di Arancia candita (6,7%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Acqua, Cedro candito (2,4%): (Cedro, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Albume d' uovo fresco da galline allevate a terra, Latte in polvere, Sale, Burro di cacao, Aroma naturale di Agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere tracce di: Frutta in guscio, Soia .
Inglese	INGREDIENTS: Wheat Flour, Sultanas (15,2%), Butter , Sugar, Fresh Egg yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Candied orange peels (6,7%): (Orange peels, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Water, Candied Citron (2,4%): (Citron, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, Invert Sugar syrup, Honey, Fresh Egg white from barn hens, Milk powder, Salt, Cocoa butter, Natural Citrus fruits Flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contain traces of: Tree nuts, Soya .

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 18/06/2021

BONIFANTI SRLVia 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

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values	(100g)
Energia - Energy	1452 Kj - 348 Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	8,4 g
Carboidrati - Carbohydrates	51 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	24 g
Proteine - Proteins	6,5 g
Sale - Salt	0,40 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 18/06/2021

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

