

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

<b>Prodotto:</b>	<b>PANDORO</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO</b>	
<b>Pandoro</b>	
<b>PESO</b>	
<b>1000 g e</b>	

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, in stampi di teflon, 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 ed alla grande quantità di burro.

La struttura interna ha una alveolatura a maglia fine e può presentare eventuali formazioni cavernose di piccole dimensioni legate al processo di lievitazione naturale.

Il prodotto è corredato da una bustina di zucchero a velo che serve a ricoprire il prodotto prima di consumarlo.

Il peso della bustina di zucchero è da ritenersi compreso nel peso totale del prodotto.

Aspetto

Tronco di cono con modellatura a stella, crosta color ambrato.

Contenuto dell'impasto

Pasta di colore giallo paglierino.

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.2 del Disciplinare di produzione del Pandoro.



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DOC01/P02

Rev. 03 del 06/04/18

Pagina 2 di 3

### Caratteristiche fisiche

Pezzatura:	1000 gr
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:	<b>X 000</b> la lettera <b>X</b> 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 <b>Frumento</b> , <b>Uova</b> fresche, Zucchero, <b>Burro</b> , <b>Latte</b> intero fresco pastorizzato, Lievito naturale (contiene <b>Frumento</b> ), Fruttosio, Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Burro di cacao, Sale, Aromi. Ingredienti della bustina di zucchero a velo (5%): (Zucchero, Amido di <b>Frumento</b> , Aromi). - Può contenere tracce di: <b>Frutta in guscio, Soia.</b>
Inglese	INGREDIENTS: <b>Wheat</b> Flour, Fresh <b>eggs</b> , Sugar, <b>Butter</b> , Whole fresh pasteurized <b>milk</b> , Natural yeast (contains: <b>Wheat</b> ), Fructose, Emulsifying agent: Mono-diglycerides of fatty acids, Cocoa butter, Salt, Flavours. Ingredients of the icing sugar bag (5%): (Sugar, <b>Wheat</b> starch, Flavours). - May Contains traces of: <b>Tree nuts, Soya.</b>

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	< 1.000 ufc/g	pH	5,0 ± 0,5
Muffe	< 100 ufc/g	Aw	< 0,86
Lieviti	< 100 ufc/g	Umidità	21,0% ± 2,0
Enterobatteri	< 10 ufc/g	Acidità (Ac. Lattico)	0,28% ± 0,1
Salmonella	Assente su 25 g		

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](http://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	1741 Kj - 416 Kcal
Grassi - Fats	20 g
di cui Saturi - or which Saturates	13 g
Carboidrati - Carbohydrates	50 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	21 g
Proteine - Proteins	8,2 g
Sale - Salt	0,64 g

### INDICAZIONI SMALTIMENTO IMBALLAGGI

#### PRODOTTO IN CELLOPHANE

IMBALLO	MATERIALE	CODICE IDENTIFICATIVO	SMALTIMENTO
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](http://www.bonifanti.com)

