

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

<b>Prodotto:</b>	<b>COLOMBA SENZA CANDITI</b>	
<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>A73</b>	
<b>DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO</b>		<b>PESO</b>
<b>Colomba con uvetta, senza scorze di agrumi candite.</b>		<b>1000 g e</b>

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**

Colomba senza canditi

**Contenuto dell'impasto**

Pasta di colore giallo paglierino, con sola uvetta

**Copertura**

Glassa di nocciole, guarnita di mandorle intere sgusciate e granella di zucchero.

**Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (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°3

Approvata da RGQ il 29/12/2020

**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)



	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>DOC01/P02</b>
		Rev. <b>03</b> del <b>06/04/18</b>
		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:	<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	<b>INGREDIENTI:</b> Farina di <b>Frumento</b> , Uvetta (15,8%), Zucchero, <b>Burro</b> , Granella di Zucchero (7,5%), Acqua, Tuorlo d' <b>uovo</b> Fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di <b>Frumento</b> , Acqua), <b>Mandorle</b> (3,1%), Albume d' <b>uovo</b> fresco da galline allevate a terra, <b>Nocciole</b> (1,3%), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Farina di riso, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Burro di cacao, <b>Latte</b> in polvere, Sale, Sciroppo di Glucosio-Fruttosio, Amido di riso, Aroma naturale di Agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere tracce di: <b>Soia e altra frutta a guscio</b> .
Inglese	<b>INGREDIENTS:</b> <b>Wheat</b> Flour, Sultanas (15,8%), Sugar, <b>Butter</b> , Sugar grains (7,5%), Water, Fresh <b>Egg</b> yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: ( <b>Wheat</b> Flour, Water), <b>Almonds</b> (3,1%), Fresh <b>Egg</b> white from barn hens, <b>Hazelnuts</b> (1,3%), Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, Rice Flour, Invert Sugar syrup, Honey, Cocoa butter, <b>Milk</b> powder, Salt, Glucose - Fructose Syrup, Rice starch, Natural Citrus fruits Flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contains traces of: <b>Soya and other Tree nuts</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	< 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°3

Approvata da RGQ il 29/12/2020

**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)





## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DOC01/P02

Rev. 03 del 06/04/18

Pagina 3 di 3

### VALORI NUTRIZIONALI

<b>DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI - Nutrition Information</b> <b>Informations Nutritionnelles - Nährwert Informationen</b> <b>Infomacìon Nutricional</b>	
Valori medi - Average Values	(100g)
Valeurs Moyennes - Durchschnittswert - Valores medios	
Energia - Energy - Énergie - Energie - Energía	1505 Kj - 361 Kcal
Grassi - Fats - Lipides - Fet - Grasas	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	7,4 g
dont Saturés - davon Gesättigten - de las quales saturadas	
Carboidrati - Carbohydrates	54 g
Glucides - Kohlenhydrate - Carbohidratos	
di cui Zuccheri - or which Sugar	30 g
dont Sucres - davon Zucker - de las quales Azucar	
Proteine - Proteins - Protèines - Eiweiß - Proteinas	6,6 g
Sale - Salt - Sel - Salz - Sal	0,32 g

Rev. N°3

Approvata da RGQ il 29/12/2020

**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)

