

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

Prodotto:	COLOMBA BONIFANTI	
CODICE PRODOTTO	A71	
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO		PESO
Colomba uvetta e scorze di agrumi candite		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

Colomba con canditi e uvetta.

Contenuto dell'impasto

Pasta di colore giallo paglierino con uvetta e pezzi di scorzone d'arancia candito.

Copertura

Glassa di nocciole, guarnita di mandorle intere sguosciate 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 in aggiunta alle scorze di agrumi candite.

Rev. N°2

Approvata da RGQ il 17/01/2020

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





SCHEDA 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:	P 000 la lettera P indica l'anno di produzione (es: P = 2020), 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 , Zucchero, Scorzone di Arancia candita (12%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio-Fruuttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Burro , Granella di Zucchero (8,5%), Acqua, Tuorlo d' uovo Fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di Frumento , Acqua), Uvetta (5,3%), Mandorle (3,1%), Albume d' uovo fresco da galline allevate a terra, Nocciole Piemonte IGP (1,4%), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Farina di riso, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Burro di cacao, Latte in polvere, Sale, 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, Candied orange peels (12%): (Orange peels, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Butter , Sugar grains (8,5%), Water, Fresh Egg yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Sultanas (5,3%), Almonds (3,1%), Fresh Egg white from barn hens, PGI Piedmont Hazelnuts (1,4%), Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, Rice flour, Invert Sugar syrup, Honey, Cacao butter, Milk powder, Salt, Rice starch, Natural Citrus fruits Flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contains 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.

Prodotto in Italia – Made in Italy

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°2

Approvata da RGQ il 17/01/2020

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 Informations Nutritionnelles - Nährwert Informationen Infomacìon Nutricional	
Valori medi - Average Values Valeurs Moyennes - Durchschnittswert - Valores medios	(100g)
Energia - Energy - Énergie - Energie - Energía	1491 Kj - 358 Kcal
Grassi - Fats - Lipides - Fet - Grasas di cui Saturi - or which Saturates dont Saturés - davon Gesättigten - de las quales saturadas	14 g 7 g
Carboidrati - Carbohydrates Glucides - Kohlenhydrate - Carbohidratos di cui Zuccheri - or which Sugar dont Sucre - davon Zucker - de las quales Azucar	54 g 32 g
Proteine - Proteins - Protèines - Eiweiß - Proteinas	6,1 g
Sale - Salt - Sel - Salz - Sal	0,35 g

Rev. N°2

Approvata da RGQ il 17/01/2020

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

