

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

<b>Prodotto:</b>	<b>PANETTONE ALLA BIRRA STOUT E CIOCCOLATO</b>	
	<b>DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO</b>	<b>PESO</b>
	<b>Panettone con Uvetta alla Birra Stout e Gocce di Cioccolato, senza scorze di agrumi candite.</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 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 con gocce di cioccolato fondente e uvetta imbevuta nella Birra Stout del Birrificio La Piazza, senza glassa.

Contenuto dell'impasto

Pasta di colore marroncino con chips di cioccolato fondente e uvetta imbevuta nella Birra Stout del Birrificio La Piazza.

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 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, (commi 1, 3) essendo classificabile come "Prodotto Speciale e/o arricchito" in quanto è caratterizzato dalla presenza di pezzi di cioccolato fondente, e uvetta imbevuta nella Birra Stout del Birrificio La Piazza; dall'assenza delle scorze di agrumi candite e uvetta.

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](http://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:	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:	<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 (20,3%), <b>Burro</b> , Zucchero, Tuorlo d' <b>uovo</b> Fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di <b>Frumento</b> , Acqua), <b>Birra</b> Scura (Stout Stile Baltico) (3,7%): (Acqua, malto di <b>orzo</b> , <b>avena</b> , luppolo, lievito), Gocce di cioccolato (3,4%): (Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Lecitina di <b>soia</b> , Vaniglia naturale estratto), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Albume d' <b>uovo</b> fresco da galline allevate a terra, <b>Latte</b> in polvere, Sale, Burro di cacao, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere tracce di: <b>Frutta in guscio</b> .
Inglese	<b>INGREDIENTS:</b> <b>Wheat</b> Flour, Sultanas (20,3%), <b>Butter</b> , Sugar, Fresh <b>Egg</b> yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: ( <b>Wheat</b> Flour, Water), Stout <b>Beer</b> (Baltic Style) (3,7%): (Water, <b>barley</b> malt, <b>oats</b> , hops, yeast), Chocolate Chips (3,4%): (Sugar, Paste of Cocoa, Cocoa butter, <b>Soya</b> lecithin, Natural Vanilla extract), Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, Invert Sugar syrup, Honey, Fresh <b>Egg</b> white from barn hens, Milk powder, Salt, Cocoa Butter, Vanilla beans from Madagascar. - May contain traces of: <b>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°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](http://www.bonifanti.com)



**VALORI NUTRIZIONALI**

<b>DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITION INFORMATION</b>	
Valori medi - Average Values	(100g)
Energia - Energy	1431 Kj - 343 Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	8,6 g
Carboidrati - Carbohydrates	49 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	22 g
Proteine - Proteins	6,6 g
Sale - Salt	0,37 g

**INDICAZIONI SMALTIMENTO IMBALLAGGI****PRODOTTO IN CELLOPHANE**

<b>IMBALLO</b>	<b>MATERIALE</b>	<b>CODICE IDENTIFICATIVO</b>	<b>SMALTIMENTO</b>
PIROTTINO	CARTA	PAP 22	INDIFFERENZIATO
SACCHETTO	PLASTICA	PP 5	PLASTICA
LACCETTO	METALLO	C/FE 92	METALLO