

Prodotto:	PANETTONE FARCITO AL CIOCCOLATO	
	DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO	PESO
	Panettone farcito con crema al cioccolato e ricoperto di cioccolato, senza uvetta e scorze di agrumi candite.	850 g e

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 ondulate (pirottino) che ne permette la lievitazione verticale oltre a limitarne la perdita di umidità.

Aspetto

Panettone basso con ricoperto di cioccolato e decorato con cioccolato in scaglette.

Contenuto dell'impasto

Pasta di colore giallo e strisce di farcitura color bruno.

Copertura

Glassa di cioccolato con scaglie di cioccolato.

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 crema al cioccolato, ricoperto di cioccolato e scaglie di cioccolato; dall'assenza delle scorze di agrumi candite e uvetta.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DOC01/P02

Rev. 03 del 06/04/18

Pagina 2 di 3

Caratteristiche fisiche

Pezzature disponibili:	850 gr
Diametro prodotto:	230 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 , Crema al cioccolato 15%: (Sciroppo di glucosio, Acqua, Cioccolato 20% [cacao, zucchero, burro di cacao] corrispondente al 3,1% del prodotto finito, zucchero, destrosio, Burro, alcool, addensanti: Pectina, Aromii), Cioccolato 13% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, burro, emulsionanti: lecitina di soia), Uova fresche pastorizzate, Zucchero, Burro , Latte intero fresco pastorizzato, Lievito naturale (contiene frumento), Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Fruttosio, Aromi. - Può contenere tracce di: Frutta in guscio .
Inglese	INGREDIENTS: Wheat Flour, Chocolate Cream 15%: (Glucose Syrup, Water, Chocolate 20% [Cocoa, Sugar, Cocoa Butter] corresponding to 3,1% of total ingredients, Sugar, Dextrose, Butter, Alcohol, Thickener: Pectin, Flavours), Chocolate 13%: (Cocoa Mass, Sugar, Cocoa Butter, Butter, Emulsifying agent: Soya Lecithin), Pasteurized Eggs , Sugar, Butter , Whole Fresh Pasteurized Milk , Natural Yeast (contains wheat), Emulsifying agent: mono-and diglycerides of fatty acids, Salt, Fructose, Flavours. - May Contains traces of: 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.

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 16/06/2021

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	1644 Kj - 393 Kcal
Grassi - Fats	17 g
di cui Saturi - or which Saturates	11 g
Carboidrati - Carbohydrates	52 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	25 g
Proteine - Proteins	6,5 g
Sale - Salt	0,45 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 16/06/2021

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

