

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

Prodotto:	PANETTONE FARCITO AL PISTACCHIO	
	DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO	PESO
	Panettone senza uva sultanina e scorze d'agrumi candite, farcito con crema al pistacchio e bagna fior d'arancio e mandorla, ricoperto di cioccolato e decorato con scagliette di cioccolato bianco	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 ondulati (pirottino) che ne permette la lievitazione verticale oltre a limitarne la perdita di umidità.

Aspetto

Panettone basso ricoperto di cioccolato e decorato con cioccolato bianco in scagliette.

Contenuto dell'impasto

Pasta di colore giallo e strisce di farcitura color verde pistacchio.

Copertura

Glassa di cioccolato e scaglie di cioccolato bianco.

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 pistacchio, bagna ai fiori di arancio e mandorla, ricoperto di cioccolato e scaglie di cioccolato bianco; dall'assenza delle scorze di agrumi candite e uvetta.

Rev. N°0

Approvata da RGQ il 01/06/2021

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



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	DOC01/P02
		Rev. 03 del 06/04/18
		Pagina 2 di 3

Caratteristiche fisiche

Pezzature disponibili:	850 gr
Diametro prodotto:	210 mm circa
Altezza prodotto:	130 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 grano tenero tipo "0", Uova fresche, Crema al pistacchio 12% (Sciroppo di glucosio, Zucchero, Acqua, Pasta di pistacchio 8% corrispondente all' 0,9% del totale ingredienti, Olio di girasole alto oleico, Latte scremato in polvere, Tuorlo d' uova , Aromi, Addensanti: pectina, Conservanti: Sorbato di potassio, Concentrato di carota, Zucca, Spirulina), Zucchero, Cioccolato 8,5% (Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Burro , Emulsionanti: lecitina di soia), Burro , Bagna fior d'arancio e mandorla 5% (acqua, sciroppo di glucosio, alcool, aromi), Latte intero fresco pastorizzato, Scagliette di cioccolato bianco 3% (Zucchero, Latte intero in polvere, Burro di cacao, Emulsionanti: lecitina di soia , Vanillina), Lievito naturale (contiene grano), Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Fruttosio, Aromi. - Può contenere: altra frutta a guscio .
Inglese	INGREDIENTS: Wheat flour, Fresh eggs , Pistachio cream 12% (Glucose syrup, Sugar, Water, Pistachio paste 8% corresponding to 0,9% of the total ingredients, High oleic sunflower oil, Skimmed milk powder, Egg yolk, Flavours, Thickeners: pectin, Preserving agent: Potassium sorbate, Carrot concentrate, Pumpkin, Spirulina), Sugar, Chocolate 8,5% (Cocoa paste, Sugar, Cocoa butter, Butter , Emulsifiers: soy lecithin), Butter , Orange and almond syrup 5% (Water, Glucose syrup, Alcohol, Flavorings), Whole fresh pasteurized milk , White chocolate flakes 3% (Sugar, Whole milk powder, Cocoa butter, Emulsifiers: soy lecithin, Vanillin), Natural yeast (Contains wheat), Emulsifying agent: mono- diglycerides of fatty acids, Salt, Fructose, Flavours. - May contain: 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.

Rev. N°0	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	
Approvata da RGQ il 01/06/2021			

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

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		

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values	(100g)
Energia - Energy	1587 Kj - 378 Kcal
Grassi - Fats	15 g
di cui Saturi - or which Saturates	10 g
Carboidrati - Carbohydrates	53 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	26 g
Proteine - Proteins	6,5 g
Sale - Salt	0,40 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