

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

Prodotto:	PANDORO
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO	
Pandoro	PESO
	1000 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, in stampi di teflon, 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 ed alla grande quantità di burro.

La struttura interna ha una alveolatura a maglia fine e può presentare eventuali formazioni cavernose di piccole dimensioni legate al processo di lievitazione naturale.

Il prodotto è corredato da una bustina di zucchero a velo che serve a ricoprire il prodotto prima di consumarlo.

Il peso della bustina di zucchero è da ritenersi compreso nel peso totale del prodotto.

Aspetto

Tronco di cono con modellatura a stella, crosta color ambrato.

Contenuto dell'impasto

Pasta di colore giallo paglierino.

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 all'Art.2 del Disciplinare di produzione del Pandoro.

Rev. N°5

Approvata da RGQ il 09/06/2022

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

Pezzatura:	1000 gr
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 , Uova fresche, Zucchero, Burro , Latte intero fresco pastorizzato, Lievito naturale (contiene Frumento), Fruttosio, Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Burro di cacao, Sale, Aromi. Ingredienti bustina di zucchero a velo (5%): (Zucchero, Amido di Frumento , Aromi). - Può contenere: Soia , Senape , Lupino , Mandorle , Nocciole .
Inglese	INGREDIENTS: Wheat Flour, Fresh eggs , Sugar, Butter , Whole fresh pasteurized Milk , Natural yeast (contains: Wheat), Fructose, Emulsifier: Mono-diglycerides of fatty acids, Cocoa butter, Salt, Flavours. Ingredients packet icing sugar (5%): (Sugar, Wheat starch, Flavours). - May Contain: Soy , Mustard , Lupin Almonds , Hazelnuts .

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	< 1.000 ufc/g	pH	5,0 ± 0,5
Muffe	< 100 ufc/g	Aw	< 0,86
Lieviti	< 100 ufc/g	Umidità	21,0% ± 2,0
Enterobatteri	< 10 ufc/g	Acidità (Ac. Lattico)	0,28% ± 0,1
Salmonella	Assente su 25 g		

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

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values	(100g)
Energia - Energy	1718 Kj - 410 Kcal
Grassi - Fats	20 g
di cui Saturi - or which Saturates	12 g
Carboidrati - Carbohydrates	49 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	23 g
Proteine - Proteins	7,9 g
Sale - Salt	0,66 g

INDICAZIONI SMALTIMENTO IMBALLAGGI

PRODOTTO IN CELLOPHANE

IMBALLO	MATERIALE	CODICE IDENTIFICATIVO	SMALTIMENTO
SACCHETTO	PLASTICA	PP 5	PLASTICA
LACCETTO	METALLO	C/FE 92	METALLO