

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

| | | |
|------------------------|--|-----------------|
| Prodotto: | COLOMBA TRADIZIONALE | |
| CODICE PRODOTTO | A126 | |
| | DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO | PESO |
| | Colomba con scorze di arancia 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 scorze di arancia candite

Contenuto dell'impasto

Pasta di colore giallo paglierino con pezzi di scorze di arancia candite

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

Rev. N°3

Approvata da RGQ il 29/12/2020

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: **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**, Scorzone di Arancia candita (17,4%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Zucchero, **Burro**, Granella di Zucchero (8,5%), Tuorlo d'**uovo** Fresco da galline allevate a terra, Acqua, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), **Mandorle** (3,2%), Albume d'**uovo** fresco, **Nocciole** (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, Candied orange peels (17,4%): (Orange peels, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Sugar, **Butter**, Sugar grains (8,5%), Fresh **Egg** yolk from barn hens, Water, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat** Flour, Water), **Almonds** (3,2%), Fresh **Egg** white from barn hens, **Hazelnuts** (1,4%), Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, Rice flour, Invert Sugar syrup, Honey, Cocoa 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.

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°3

Approvata da RGQ il 29/12/2020

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

VALORI NUTRIZIONALI

| DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI - Nutrition Information Informations Nutritionnelles - Nährwert Informationen Infomacìon Nutricional | |
|--|--------------------|
| Valori medi - Average Values | (100g) |
| Valeurs Moyennes - Durchschnittswert - Valores medios | |
| Energia - Energy - Énergie - Energie - Energía | 1491 Kj - 357 Kcal |
| Grassi - Fats - Lipides - Fet - Grasas | 14 g |
| di cui Saturi - or which Saturates | 7 g |
| dont Saturés - davon Gesättigten - de las quales saturadas | |
| Carboidrati - Carbohydrates | 54 g |
| Glucides - Kohlenhydrate - Carbohidratos | |
| di cui Zuccheri - or which Sugar | 32 g |
| dont Sucres - davon Zucker - de las quales Azucar | |
| Proteine - Proteins - Protèines - Eiweiß - Proteinas | 5,9 g |
| Sale - Salt - Sel - Salz - Sal | 0,36 g |