

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

|                                             |                                             |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Prodotto:</b>                            | <b>DOLCE ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> |
| <b>DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO</b>    | <b>PESO</b>                                 |
| <b>Dolce all'olio extravergine di oliva</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

[Dolce con glassa.](#)

Contenuto dell'impasto

[Pasta di colore giallo paglierino con uvetta](#)

Copertura

[Glassa di nocciole e mandorle](#)

Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (Decreto 16/05/2017 – modifiche al decreto 22/07/2005)

#### **NON CONFORME**

Il prodotto non é vendibile con la denominazione "COLOMBA" in quanto, essendo realizzato con olio d'oliva e non con il burro, non rientra nel disciplinare di produzione della Colomba e, pertanto, non può in alcun modo assumerne la denominazione di vendita, né essere posto in vendita con modalità tali da confondere il consumatore.

Rev. N°2

Approvata da RGQ il 15/02/2022

**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](http://www.bonifanti.com)



|                                                                                  |                                |                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | <b>DOC01/P02</b>                   |
|                                                                                  |                                | Rev. <b>03</b> del <b>06/04/18</b> |
|                                                                                  |                                | 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: | <b>X 000</b><br>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> , Zucchero, Scorzone di Arancia candita (11,3%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Granella di Zucchero (7,6%), Olio Extra Vergine di Oliva (6,9%), Acqua, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di <b>Frumento</b> , Acqua), Tuorlo d' <b>uovo</b> Fresco da galline allevate a terra, Uvetta (5,7%), Mandorle (3,1%), Albume d' <b>uovo</b> fresco da galline allevate a terra, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, <b>Nocciole</b> (1,2%), Farina di riso, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Sale, Burro di cacao, Amido di riso, Aroma naturale di Agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere: <b>Latte, Soia, Senape e altra frutta a guscio.</b> |
| Inglese  | <b>INGREDIENTS:</b> <b>Wheat</b> Flour, Sugar, Candied orange peels (11,3%): (Orange peels, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Sugar grains (7,6%), Extra Vergin Olive oil (6,9%), Water, Natural Yeast Sourdough: ( <b>Wheat</b> Flour, Water), Fresh <b>Egg</b> yolk from barn hens, Sultanas (5,7%), <b>Almonds</b> (3,1%), Fresh <b>Egg</b> white from barn hens, Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, <b>Hazelnuts</b> (1,2%), Rice flour, Invert Sugar syrup, Honey, Salt, Cocoa butter, Rice starch, Natural Citrus fruits Flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contains: <b>Milk, Soya, Mustard and other 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.

|                                                |                                                                                                 |                                                                                                      |                                                                                       |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Rev. N°2<br><br>Approvata da RGQ il 15/02/2022 | <b>BONIFANTI SRL</b><br>Via Vigone, 51<br>10068 Villafranca P.te (TO)<br>IVA e C.F. 01819580992 | Tel: 011 98 00 718<br>Fax: 011 98 00 549<br><a href="http://www.bonifanti.com">www.bonifanti.com</a> |  |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                  |                                |                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | <b>DOC01/P02</b>                   |
|                                                                                  |                                | Rev. <b>03</b> del <b>06/04/18</b> |
|                                                                                  |                                | 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<br>NUTRITION INFORMATION |                    |
|-----------------------------------------------------|--------------------|
| Valori medi - Average Values                        | (100g)             |
| Energia - Energy                                    | 1436 Kj - 343 Kcal |
| Grassi - Fats                                       | 12 g               |
| di cui Saturi - or which Saturates                  | 2,4 g              |
| Carboidrati - Carbohydrates                         | 54 g               |
| di cui Zuccheri - or which Sugar                    | 31 g               |
| Proteine - Proteins                                 | 6,3 g              |
| Sale - Salt                                         | 0,37 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         |