

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

| | | |
|---|-----------------------------|---|
| Prodotto: | COLOMBA TUTTI FRUTTI | |
| CODICE PRODOTTO | A95 | |
| DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO | | PESO |
| Colomba con scorze di Agrumi canditi e Frutti misti canditi. | | 1000 g  |

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 Frutti misti.

Contenuto dell'impasto

Pasta di colore giallo paglierino arricchita con pezzi di frutta varia: arancia, cedro, papaya, albicocca, pesca, ciliegia e scorze di limone.

Copertura

Glassa di nocciole, guarnita di mandorle intere sguosciate e granella di zucchero.

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 della Colomba di cui all'Art.3 del Disciplinare stesso; La particolare variante della ricetta base, utilizzata per il presente prodotto, rientra nelle fattispecie previste dall'Art.7, (commi 1, 2, 3) essendo classificabile come "Prodotto Speciale e/o arricchito" in quanto è caratterizzato dalla presenza di albicocca, pesca, ciliegia e papaya candite in aggiunta alle scorze di agrumi candite.

| | | | |
|--|---|--|---|
| 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 , Zucchero, Burro , Granella di Zucchero (8,3%), Acqua, Tuorlo d' uovo Fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di Frumento , Acqua), Mandorle (4%), Albume d' uovo fresco da galline allevate a terra, Scorzone di Arancia candita (2,7%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Albicocca candita (2,7%): (Albicocca in cubetti, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Cedro candito (2,7%): (Cedro candito, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Papaya (2,7%): (Papaya disidratata, Zucchero), Pesche candite (2,7%): (Pesche, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Mezze Ciliegie candite (2,7%): (Mezze Ciliegie 49%, Sciroppo di Glucosio-Fruttosio, Saccarosio, Succo di limone Concentrato, Concentrato di Carota Nera), Nocciole (1,3%), 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, Sugar, Butter , Sugar grains (8,3%), Water, Fresh Egg yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Almonds (4%), Fresh Egg white from barn hens, Candied orange peels (2,7%): (Orange peels, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Candied apricots (2,7%): (Apricots, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Candied Citron peel (2,7%): (Citron peels, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Candied papaya (2,7%): (Dehydrated papaya, Sugar), Candied Peaches (2,7%): (Peaches, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Candied Cherry Pieces (2,7%): (Half Cherries 49%, Glucose - Fructose syrup, Sucrose, Lemon Juice Concentrate Black Carrot Concentrate), Hazelnuts (1,3%), Emulsifier: mono and di-glycerides 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.

| | | | |
|--|---|--|---|
| 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 3 di 3 |

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 | | |

VALORI NUTRIZIONALI

| DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI - Nutrition Information Informations Nutritionnelles - Nährwert Informationen Infomacìon Nutricional | |
|--|--------------------|
| Valori medi - Average Values | (100g) |
| Valeurs Moyennes - Durchschnittswert - Valores medios | |
| Energia - Energy - Ènergie - Energie - Energía | 1515 Kj - 363 Kcal |
| Grassi - Fats - Lipides - Fet - Grasas | 14 g |
| di cui Saturi - or which Saturates | 7,2 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 | 6,1 g |
| Sale - Salt - Sel - Salz - Sal | 0,34 g |

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

