

	<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>COLOMBA ALL'ALBICOCCA</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO</b>	
<b>Colomba con pezzi di Albicocca candita, senza scorze di agrumi candite.</b>	
<b>PESO</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

[Colomba all'albicocca](#)

Contenuto dell'impasto

[Pasta di colore giallo paglierino con albicocca candita e papaya disidratata.](#)

Copertura

[Glassa di nocciole, guarnita di mandorle intere sgusciate 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 pezzi di Albicocca candita e Papaya disidratata e dall'assenza delle scorze di agrumi candite.](#)

Rev. N°4

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)



**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> 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, Albicocca candita (11,1%): (Albicocca in cubetti, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), <b>Burro</b> , Granella di Zucchero (7,6%), Acqua, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di <b>Frumento</b> , Acqua), Tuorlo d' <b>uovo</b> fresco da galline allevate a terra, Papaya Disidratata (5,5%): (Papaya, Zucchero), <b>Mandorle</b> (3,2%), Albume d' <b>uovo</b> fresco da galline allevate a terra, <b>Nocciole</b> (1,4%), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Farina di riso, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Burro di cacao, <b>Latte</b> in polvere, Sale, Amido di riso, Aroma naturale di Agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere: <b>Soia, Senape e altra frutta a guscio.</b>
Inglese	<b>INGREDIENTS:</b> <b>Wheat</b> Flour, Sugar, Candied Apricots (11,1%): (Apricots, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), <b>Butter</b> , Sugar grains (7,6%), Water, Natural Yeast Sourdough: ( <b>Wheat</b> Flour, Water), Fresh <b>Egg</b> yolk from barn hens, Dehydrated Papaya (5,5%): (Papaya, Sugar), <b>Almonds</b> (3,2%), Fresh <b>Egg</b> white from barn hens, <b>Hazelnuts</b> (1,4%), Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, Rice flour, Invert Sugar syrup, Honey, Cocoa butter, <b>Milk</b> powder, Salt, Rice starch, Natural Citrus fruits Flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contains: <b>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.



## 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	1506 Kj - 361 Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	7,0 g
Carboidrati - Carbohydrates	55 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	31 g
Proteine - Proteins	6,1 g
Sale - Salt	0,32 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

Rev. N°4

Approvata da RGQ il 15/02/2022

**BONIFANTI SRL**Via Vigone, 51  
10068 Villafranca P.te (TO)  
IVA e C.F. 01819580992Tel: 011 98 00 718  
Fax: 011 98 00 549  
[www.bonifanti.com](http://www.bonifanti.com)