

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

Prodotto:	COLOMBA PERA PESCA
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO	
PESO	
Colomba con pezzi di Pera e Pesca canditi, senza Scorze di agrumi candite.	
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 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 pezzi di pera e pesca candite.](#)

Contenuto dell'impasto

[Pasta di colore giallo paglierino con pesca e pera candite.](#)

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 pera e pesca canditi 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



	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, Pesche candite (9,8%): (Pesche, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Burro , Granella di Zucchero (7,7%), Pere candite (7%): (Pere, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di Frumento , Acqua), Tuorlo d' uovo Fresco da galline allevate a terra, Acqua, Mandorle (3,2%), Albume d' uovo fresco da galline allevate a terra, Nocciole (1,4%), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Farina di riso, Miele, Sciroppo di Zucchero invertito, Burro di cacao, Latte in polvere, Sale, Amido di riso, Aroma naturale di Agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere: Soia, Senape e altra frutta a guscio.
Inglese	INGREDIENTS: Wheat Flour, Sugar, Candied Peaches (9,8%): (Peaches, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Butter , Sugar grains (7,7%), Candied Pears (7%): (Pears, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Fresh Egg yolk from barn hens, Water, Almonds (3,2%), Fresh Egg white from barn hens, Hazelnuts (1,4%), Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, Rice Flour, Honey, Invert Sugar syrup, Cocoa butter, Milk powder, Salt, Rice starch, Natural Citrus fruits Flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contains: Soya, Mustard 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.

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	
--	---	--	---



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	1500 Kj - 358 Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	7,1 g
Carboidrati - Carbohydrates	53 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. 01819580992

Tel: 011 98 00 718
Fax: 011 98 00 549
www.bonifanti.com

