

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

Prodotto:	COLOMBA AGLI AGRUMI	
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO		PESO
Colomba con Scorze di Arancia Cedro e Limone canditi		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 Agrumi](#)

Contenuto dell'impasto

[Pasta di colore giallo paglierino arricchita con scorze di agrumi: arancia, cedro e limone.](#)

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.](#)

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, Burro , Granella di Zucchero (8,4%), Scorzone di Arancia candita (8%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Acqua, Tuorlo d' uovo Fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di Frumento , Acqua), Cedro candito (5,3%): (Cedro in cubetti, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Limone candito (4%): (Scorze di Limone, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Mandorle (3,1%), Albume d' uovo fresco da galline allevate a terra, 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: Soia, Senape e altra frutta a guscio.
Inglese	INGREDIENTS: Wheat Flour, Sugar, Butter , Sugar grains (8,4%), Candied orange peels (8%): (Orange peels, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Water, Fresh Egg yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Candied Citron (5,3%): (Citron, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Candied Lemon peel (4%): (Lemon peels, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Almonds (3,1%), Fresh Egg white from barn hens, 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: 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

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

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		

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values	(100g)
Energia - Energy	1500 Kj - 359 Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	7,1 g
Carboidrati - Carbohydrates	54 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	32 g
Proteine - Proteins	5,9 g
Sale - Salt	0,36 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

