

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

PRODOTTO	PANETTONE MILANESE ALLA GRAPPA	
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO		PESO
Panettone con uvetta imbevuta nella Grappa Invecchiata in Botti da Porto, senza 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

[Panettone tipo milano senza glassa.](#)

Contenuto dell'impasto

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

Copertura

[Non presente.](#)

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

[Il Prodotto è pienamente conforme all'Art.1 del Disciplinare di produzione del Panettone. La particolare variante della ricetta base, utilizzata per il presente prodotto, rientra nelle fattispecie previste dall'Art.7, \(commi 1, 3\) essendo classificabile come "Prodotto Speciale e/o arricchito" in quanto è caratterizzato dalla presenza di uvetta imbevuta nella Grappa; dall'assenza delle scorze di agrumi candite.](#)

Rev. N°4

Approvata da RGQ il 31/05/2021

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

Diametro prodotto: 240 mm circa

Altezza prodotto: 150 mm circa

TMC: 7 mesi fine mese dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Aprile dell'anno successivo

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**, Uvetta (21%), **Burro**, Zucchero, Tuorlo d'**uovo** Fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Grappa di Nebbiolo Sibona affinata in botti da vino Porto (2,6%), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Albume D'**uovo** fresco da galline allevate a terra, **Latte** in polvere, Sale, Burro di cacao, Aroma naturale di Grappa, Bacche di Vaniglia del Madagascar. - Può contenere tracce di: **Frutta in guscio, Soia.**

Inglese **INGREDIENTS:** **Wheat** Flour, Sultanas (21%), **Butter**, Sugar, Fresh **Egg** yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat** Flour, Water), Sibona's Grappa from Nebbiolo vine refined in vintage Porto barriques (2,6%), Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, Invert Sugar syrup, Honey, Fresh **Egg** white from barn hens, **Milk** powder, Salt, Cocoa butter, Natural Aroma of Grappa, Vanilla beans from Madagascar. - May Contains traces of: **Tree nuts, Soya.**

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.

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		

Rev. N°4

Approvata da RGQ il 31/05/2021

BONIFANTI SRLVia 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

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values	(100g)
Energia - Energy	1425 Kj - 342 Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	8,7 g
Carboidrati - Carbohydrates	49 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	21 g
Proteine - Proteins	6,8 g
Sale - Salt	0,39 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 31/05/2021

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

