

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

Prodotto:	PANETTONE GLASSATO CAFFE' E CIOCCOLATO	
	DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO	PESO
	Panettone con Gocce di Cioccolata e Caffè, glassato alla nocciole e mandorle, senza Uvetta e scorze di agrumi 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 con gocce di cioccolato fondente e caffè, con glassa alle nocciole.](#)

Contenuto dell'impasto

[Pasta di colore marroncino con chips di cioccolato fondente.](#)

Copertura

[Glassa alle nocciole e polvere di caffè.](#)

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 del Panettone di cui all'Art. 1 del Disciplinare stesso; 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 pezzi di cioccolato fondente, caffè in polvere e caffè in pasta, glassa di nocciole, guarnita con polvere di caffè; dall'assenza delle scorze di agrumi candite e uvetta.](#)

Rev. N°4

Approvata da RGQ il 16/06/2021

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





SCHEMA 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 , Gocce di cioccolato (18%): (Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Lecitina di Soia , Vaniglia naturale estratto), Zucchero, Burro , Acqua, Tuorlo d' uovo Fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di Frumento , Acqua), Albume d' uovo fresco da galline allevate a terra, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Caffè in polvere (1,5%), Nocciole (1,2%), Farina di riso, Sciroppo di Zucchero invertito, Caffè in pasta (0,9%): (Caffè tostato, Nocciole , Olio vegetale di girasole, Maltodestrine, Emulsionante: Lecitina di Soia , aromi), Miele, Latte in polvere, Sale, Burro di cacao, Mandorle (0,3%), Amido di riso, Aroma naturale di Caffè, Bacche di vaniglia del Madagascar. – Può contenere tracce di: Altra frutta in guscio .
Inglese	INGREDIENTS: Wheat Flour, Chocolate chips (18%): (Sugar, Paste of cacao, Cocoa butter, Soya lecithin, Natural Vanilla extract), Sugar, Butter , Water, Fresh Egg yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Fresh Egg white from barn hens, Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, Coffee in powder (1,5%), Hazelnuts (1,2%), Rice flour, Invert Sugar syrup, Coffee in pasty (0,9%): (Roasted coffee, Hazelnuts , Vegetable Sunflower oil, Maltodextrin, Emulsifier: Soya lecithin, Flavours), Honey, Milk powder, Salt, Cocoa butter, Almonds (0,3%), Rice starch, Natural Coffee Flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contain traces of: 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 16/06/2021

BONIFANTI SRLVia Vigone, 51
10068 Villafranca P.te (TO)
IVA e C.F. 01819580992Tel: 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	1606 Kj - 387 Kcal
Grassi - Fats	20 g
di cui Saturi - or which Saturates	11 g
Carboidrati - Carbohydrates	46 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	23 g
Proteine - Proteins	6,9 g
Sale - Salt	0,35 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 16/06/2021

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

