

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

Prodotto:	PANETTONE ALL'AMARENA	
CODICE PRODOTTO	A26	
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO		PESO
Panettone con mezze amarene candite, senza uvetta e scorze di agrumi candite.		1000 g e

Linea

BONIFANTI CELLOPHANE
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 basso tipo milano, senza glassa.

Contenuto dell'impasto

Pasta di colore marroncino con mezze ciliegie candite.

Copertura

Non presente.

Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (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 mezze ciliegie candite; dall'assenza delle scorze di agrumi candite e uvetta.

Rev. N°3

Approvata da RGQ il 22/07/2020

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:	P 000 la lettera P indica l'anno di produzione (es: P = 2020), 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 , Ciliegie Amarenate Candite a metà (18,4%): (Ciliegie (48%), Sciroppo di Glucosio-Fruttosio, Saccarosio, Succo di Amarena concentrato (5%), Correttore di acidità: Acido Citrico, Colorante: Enocianina, Aromi), Burro , Zucchero, Lievito Naturale da madre bianca (Farina di Frumento , Acqua), Tuorlo d' uovo Fresco da galline allevate a terra, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Albume d' uovo fresco da galline allevate a terra, Miele, Sciroppo di Zucchero invertito, Latte in polvere, Sale, Aromi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere tracce di Frutta in guscio e Soia .
Inglese	INGREDIENTS: Wheat Flour, Half Candied Black cherries (18,4%): (Cherries (48%), Glucose-Fructose Syrup, Sucrose, Concentrated Black Cherry Juice (5%), Acidity corrector: Citric Acid, Colouring: Enocyanin, Flavours), Butter , Sugar, Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Fresh Egg yolk from barn hens, Emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, Fresh Egg white from barn hens, Honey, Invert Sugar syrup, Milk powder, Salt, Flavours, Vanilla beans from Madagascar. - May contain 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°3

Approvata da RGQ il 22/07/2020

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

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI - Nutrition Information Informations Nutritionnelles - Nährwert Informationen Infomacìon Nutricional	
Valori medi - Average Values	(100g)
Valeurs Moyennes - Durchschnittswert - Valores medios	
Energia - Energy - Énergie - Energie - Energía	1443 Kj - 345 Kcal
Grassi - Fats - Lipides - Fet - Grasas	15 g
di cui Saturi - or which Saturates	8,7 g
dont Saturés - davon Gesättigten - de las quales saturadas	
Carboidrati - Carbohydrates	48 g
Glucides - Kohlenhydrate - Carbohidratos	
di cui Zuccheri - or which Sugar	21 g
dont Sucres - davon Zucker - de las quales Azucar	
Proteine - Proteins - Protèines - Eiweiß - Proteinas	6,6 g
Sale - Salt - Sel - Salz - Sal	0,41 g

Rev. N°3

Approvata da RGQ il 22/07/2020

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

