

Prodotto:	PANETTONE MILANESE BASSO	
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO		PESO
Panettone Classico, milanese basso		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 tipo milano senza glassa.](#)

Contenuto dell'impasto

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

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.](#)



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 sultanina (15,5%), Burro , Zucchero, Tuorlo d' Uovo fresco da galline allevate a terra, Acqua, Scorzone di Arancia candita (6,8%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato), Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di Frumento , Acqua), Cedro candito (2,2%): (Cedro, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato), Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Albume d' Uovo fresco da galline allevate a terra, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Latte in Polvere, Sale, Burro di cacao, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere: Soia, Senape, Lupino, Mandorle, Nocciole.
Inglese	INGREDIENTS: Wheat flour, Sultanas (15,5%), Butter , Sugar, Fresh egg yolk from barn hens, Water, Candied orange peels (6,8%): (Orange peels, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Candied citron (2,2%): (Citron, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon juice concentrate), Invert sugar syrup, Honey, Fresh Egg white from barn hens, Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, Milk powder, Salt, Cocoa butter, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar. May Contain: Soy, Mustard, Lupin, Almonds, Hazelnuts.

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

Rev. N°4

Approvata da RGQ il 09/06/2022

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

Staphylococcus aureus

< 100 ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values	(100g)
Energia - Energy	1566 Kj - 373 Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	9,2 g
Carboidrati - Carbohydrates	53 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	28 g
Proteine - Proteins	6,3 g
Sale - Salt	0,45 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 09/06/2022

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