

Prodotto:	PANETTONE GLASSATO SENZA CANDITI
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO	
Panettone con glassa alle nocciole e granella di zucchero, senza Scorze di Agrumi Candite	PESO
	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 ondulate (pirottino) che ne permette la lievitazione verticale oltre a limitarne la perdita di umidità.

Aspetto

Panettone basso con glassa alle nocciole e granella di zucchero.

Contenuto dell'impasto

Pasta di colore giallo paglierino con uvetta, senza scorze di agrumi candite.

Copertura

Glassa di nocciole guarnita con 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 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 glassa di nocciole, guarnita con granella di zucchero; dall'assenza di scorze di agrumi candite.



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:	155 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	<p>INGREDIENTI: Farina di Frumento, Uvetta sultanina (18,2%), Zucchero, Burro, Granella di zucchero (6,4%), Tuorlo d'Uovo fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di Frumento, Acqua), Acqua, Albume d'uovo fresco da galline allevate a terra, Nocciole (1,3%), Sciroppo di Zucchero invertito, Farina di riso, Miele, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Latte in Polvere, Sale, Burro di cacao, Mandorle (0,3%), Amido di riso, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.</p> <p>Può contenere: Soia, Senape, Lupino, Noci, Anacardi, Pistacchi.</p>
Inglese	<p>INGREDIENTS: Wheat flour, Sultanas (18,2%), Sugar, Butter, Sugar grains (6,4%), Fresh Egg yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Water, Fresh egg white from barn hens, Hazelnuts (1,3%), Invert sugar syrup, Rice flour, Honey, Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, Milk powder, Salt, Cocoa butter, Almonds (0,3%), Rice starch, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.</p> <p>May Contain: Soy, Mustard, Lupin, Walnuts, Cashews, Pistachios.</p>

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 20/06/2022

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



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DOC01/P02

Rev. 03 del 06/04/18

Pagina 3 di 3

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values	(100g)
Energia - Energy	1604 Kj - 381Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	8,2 g
Carboidrati - Carbohydrates	57 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	35 g
Proteine - Proteins	6,1 g
Sale - Salt	0,37 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 20/06/2022

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

