

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

Prodotto:	COLOMBA SENZA CANDITI	
CODICE PRODOTTO	A73	
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO		PESO
Colomba con uvetta, senza 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

Colomba senza canditi

Contenuto dell'impasto

Pasta di colore giallo paglierino, con sola uvetta

Copertura

Glassa di nocciole, guarnita di mandorle intere sgusciate e granella di zucchero.

Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (Decreto 22/07/2005)

Il Prodotto è pienamente conforme al Disciplinare di produzione della Colomba di cui all'Art.3 del Disciplinare stesso; La particolare variante della ricetta base, utilizzata per il presente prodotto, rientra nelle fattispecie previste dall'Art.7, (commi 1, 2, 3) essendo classificabile come "Prodotto Speciale e/o arricchito" in quanto è caratterizzato dalla presenza di uvetta e dall'assenza di scorze di agrumi candite.

Rev. N°3

Approvata da RGQ il 29/12/2020

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
Altezza prodotto (minima):	110 mm
Lunghezza/larghezza modello:	320/220 mm
Altezza modello:	60 mm
TMC:	6 mesi dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Giugno dell'anno di produzione
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 (15,8%), Zucchero, Burro , Granella di Zucchero (7,5%), Acqua, Tuorlo d' uovo Fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di Frumento , Acqua), Mandorle (3,1%), Albume d' uovo fresco da galline allevate a terra, Nocciole (1,3%), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Farina di riso, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Burro di cacao, Latte in polvere, Sale, Sciroppo di Glucosio-Fruttosio, Amido di riso, Aroma naturale di Agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere tracce di: Soia e altra frutta a guscio .
Inglese	INGREDIENTS: Wheat Flour, Sultanas (15,8%), Sugar, Butter , Sugar grains (7,5%), Water, Fresh Egg yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Almonds (3,1%), Fresh Egg white from barn hens, Hazelnuts (1,3%), Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, Rice Flour, Invert Sugar syrup, Honey, Cocoa butter, Milk powder, Salt, Glucose - Fructose Syrup, Rice starch, Natural Citrus fruits Flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contains traces of: Soya and 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.

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 29/12/2020

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





SCHEMA 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	1505 Kj - 361 Kcal
Grassi - Fats - Lipides - Fet - Grasas	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	7,4 g
dont Saturés - davon Gesättigten - de las quales saturadas	
Carboidrati - Carbohydrates	54 g
Glucides - Kohlenhydrate - Carbohidratos	
di cui Zuccheri - or which Sugar	30 g
dont Sucres - davon Zucker - de las quales Azucar	
Proteine - Proteins - Protèines - Eiweiß - Proteinas	6,6 g
Sale - Salt - Sel - Salz - Sal	0,32 g

Rev. N°3

Approvata da RGQ il 29/12/2020

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

