

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

<b>Prodotto:</b>	<b>COLOMBA TRADIZIONALE</b>	
<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>A126</b>	
	<b>DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO</b>	<b>PESO</b>
	<b>Colomba con scorze di arancia candite</b>	<b>1000 g e</b>

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 con scorze di arancia candite

**Contenuto dell'impasto**

Pasta di colore giallo paglierino con pezzi di scorze di arancia candite

**Copertura**

Glassa di nocciole, guarnita di mandorle intere sguosciate 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



## 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:	<b>X 000</b> la lettera <b>X</b> 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	<b>INGREDIENTI:</b> Farina di <b>Frumento</b> , Scorzone di Arancia candita (17,4%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Zucchero, <b>Burro</b> , Granella di Zucchero (8,5%), Tuorlo d' <b>uovo</b> Fresco da galline allevate a terra, Acqua, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di <b>Frumento</b> , Acqua), <b>Mandorle</b> (3,2%), Albume d' <b>uovo</b> fresco, <b>Nocciole</b> (1,4%), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Farina di riso, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Burro di cacao, <b>Latte</b> in polvere, Sale, Amido di riso, Aroma naturale di Agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere tracce di: <b>Soia e altra frutta a guscio.</b>
Inglese	<b>INGREDIENTS:</b> <b>Wheat</b> Flour, Candied orange peels (17,4%): (Orange peels, Glucose - Fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Sugar, <b>Butter</b> , Sugar grains (8,5%), Fresh <b>Egg</b> yolk from barn hens, Water, Natural Yeast Sourdough: ( <b>Wheat</b> Flour, Water), <b>Almonds</b> (3,2%), Fresh <b>Egg</b> white from barn hens, <b>Hazelnuts</b> (1,4%), Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, Rice flour, Invert Sugar syrup, Honey, Cocoa butter, <b>Milk</b> powder, Salt, Rice starch, Natural Citrus fruits Flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contains traces of: <b>Soya and other Tree nuts.</b>

**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. 01819580992Tel: 011 98 00 718  
Fax: 011 98 00 549  
[www.bonifanti.com](http://www.bonifanti.com)

**VALORI NUTRIZIONALI**

<b>DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI - Nutrition Information</b> <b>Informations Nutritionnelles - Nährwert Informationen</b> <b>Infomacìon Nutricional</b>	
Valori medi - Average Values	(100g)
Valeurs Moyennes - Durchschnittswert - Valores medios	
Energia - Energy - Énergie - Energie - Energía	1491 Kj - 357 Kcal
Grassi - Fats - Lipides - Fet - Grasas	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	7 g
dont Saturés - davon Gesättigten - de las quales saturadas	
Carboidrati - Carbohydrates	54 g
Glucides - Kohlenhydrate - Carbohidratos	
di cui Zuccheri - or which Sugar	32 g
dont Sucres - davon Zucker - de las quales Azucar	
Proteine - Proteins - Protèines - Eiweiß - Proteinas	5,9 g
Sale - Salt - Sel - Salz - Sal	0,36 g