



FICHA TÉCNICA

PRODUTO: PANETONE EM PÓ RED VELVET FT 248

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para o preparo de Panetone Red Velvet

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal, extrato de beterraba, gema de ovo em pó, beterraba desidratada, cacau em pó, sal refinado, leite em pó, conservador propionato de cálcio, emulsificante mono e diglicerídeos, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima, aromatizante. **CONTÉM GLUTÉN**

PROPORÇÃO DE USO

1ª Parte – ESPONJA

Farinha de trigo.....2,750 Kg
Água1,8 L
Fermento fresco750 g

2ª Parte – REFORÇO

Mix Panetone em pó Red Velvet.....10kg
Água2,5 L (aprox)
Gotas de chocolate.....3,0Kg

MODO DE PREPARO

Espanja

1. Homogeneizar a farinha e o fermento. Adicionar a água na temperatura ambiente
2. Misturar até que a massa fique lisa e elástica.
3. Bolear toda a massa e colocá-la em recipiente plástico, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por 40 minutos em local adequado.

Reforço

1. Misturar o Panetone em pó red velvet, a esponja e a metade da água em velocidade lenta, até formar uma pasta.
2. Adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre em baixa velocidade.
3. Misturar 10-12 minutos em alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira). Adicionar as gotas de chocolate e misturar em velocidade baixa até homogeneizar.
4. Cortar, pesar e bolear no tamanho desejado (550g de massa para panetones de 500g). Descansar 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas)
5. Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 33 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 30-35 minutos.

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 40 unidades de 500g

EMBALAGEM

Caixa de papelão com polietileno interno 10kg, acompanha 40 etiquetas personalizadas

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Caixa 10g	357	240	180

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.

PRAZO DE VALIDADE

4 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	218Kcal= 912KJ	11%
Carboidratos	28g	9%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras totais	9,5g dos quais:	17%
Gorduras Saturadas	2,2g	10%
Gordura Trans	1,2g	**
Gorduras Monoinsaturadas	2,4g	**
Gorduras Poliinsaturadas	2g	**
Colesterol	45mg	**
Fibra Alimentar	1g	4%
Sódio	168mg	7%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.** VD não estabelecido



FICHA TÉCNICA

PRODUTO: PANETONE EM PÓ RED VELVET FT 248

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019. Item 19-f

Determinação	Resultado
<i>Bacillus Cereus</i>	Máx.1000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 100 NMP/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25 g

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, TRIGO E OVO E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

CÓDIGO DE BARRA

Caixa 10 KG: 7899681407146

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Creme
Odor	Característico
Umidade	Max 14%