



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PANETONE EM PASTA COM GEMA FT 223

DESCRIÇÃO

Mistura em pasta para o preparo de Panetone

INGREDIENTES

Açúcar refinado, gordura vegetal, gema em pó, leite em pó desnatado, emulsificante mono e diglicerídeos, sal refinado conservador propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, corante natural de urucum e aroma idêntico ao natural de panetone NÃO CONTÉM GLÚTEN

ASPECTO

Mistura em pasta com coloração amarela

PROPORÇÃO DE USO – PROCESSO DIRETO

Receita:

Farinha de trigo.....25 Kg
Água 15 L
Fermento fresco1,5 Kg
Mix Panetone em Pasta.....10kg
Uvas passas5 Kg
Frutas cristalizadas..... 10 Kg

MODO DE PREPARO

1. Misturar o Panetone em pasta com gema, a farinha e a água em velocidade lenta, até formar uma pasta.
2. Adicionar o fermento e misturar por 10-12 minutos em alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica. (desgrudando das paredes da masseira).
3. Adicionar as frutas e as uvas e misturar em velocidade baixa e homogeneizar.
4. Cortar, pesar e bolear tamanho desejado (550 g de massa para panetones de 500 g). Descansar 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar em formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir 1cm abaixo da borda da forma (aprox.2 horas). Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo) durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro) durante 30-35 minutos.

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 120 unidades de 500g

EMBALAGEM

Caixa de papelão de 10 kg ou 20 kg com saco interno de polietileno

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

| Embalagem | Comprimento (mm) | Largura (mm) | Altura (mm) |
|------------|------------------|--------------|-------------|
| Caixa 10kg | 360 | 240 | 133 |
| Caixa 20kg | 390 | 270 | 200 |

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

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|--|-----------------|---------|
| Porção de 50g (2 1/2 colheres de sopa) | | |
| Quantidade por porção | | %VD (*) |
| Valor energético | 306Kcal= 1285KJ | 15% |
| Carboidratos | 21g | 7% |
| Proteínas | 1,1g | 1% |
| Gorduras totais | 24g dos quais: | 44% |
| Gorduras Saturadas | 6,5g | 30% |
| Gordura Trans | 3,3g | ** |
| Gorduras Monoinsaturadas | 6g | ** |
| Gorduras Poliinsaturadas | 5g | ** |
| Colesterol | 94 mg | ** |
| Fibra Alimentar | 0g | 0% |
| Sódio | 400mg | 17% |

(*)% 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 PASTA COM GEMA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

| Determinação | Resultado |
|-------------------|-----------------|
| Bacillus Cereus | Máx.5000 UFC/g |
| Coliformes a 45°C | Máx. 100 NMP/g |
| Salmonella sp | Ausente em 25 g |

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE DE VACA E DE OVO E PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA

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 10kg 7899681406477

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

| Determinação | Resultado |
|--------------|----------------|
| Aspecto | Pasta |
| Coloração | Amarela |
| Odor | Característico |