



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