



FICHA TÉCNICA

PRODUTO: PANETONE EM PÓ C/ GEMAS SABOR BANANA

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para o preparo de Panetone sabor banana.

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal, gema de ovo em pó, sal refinado, leite em pó, conservador propionato de cálcio, emulsificante mono e diglicerídeos, corante beta caroteno, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, aromatizante.

CONTÉM GLUTÉN

PROPORÇÃO DE USO

1ª Parte – ESPONJA

Farinha de trigo.....2,750 Kg

Água 1,7 L

Fermento fresco600 g

2ª Parte - REFORÇO

Mix Panetone em pó sabor banana.....10kg

Água3,0 L (aprox)

Recheio conforme desejado: Gotas de chocolate ou Doce de leite ou Banana em pedaços ou passa.....3 kg

MODO DE PREPARO

Esponja

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 sabor banana, 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 o recheio desejado e misturar em velocidade baixa até homogeneizar.
4. Cortar, pesar e bolear no tamanho desejado (450g de massa). 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 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 30-35 minutos.

RENDIMENTO

Peso da massa baseado na receita, aproximadamente: 21,2 kg

EMBALAGEM

Fardo com 4 pacotes de 5kg cada.

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 4x5 kg	520	390	210

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	237Kcal= 995KJ	12%
Carboidratos	31g	10%
Proteínas	3,4g	5%
Gorduras totais	10g dos quais:	18%
Gorduras Saturadas	2,4g	11%
Gordura Trans	1,4g	**
Gorduras Monoinsaturadas	2,7g	**
Gorduras Poliinsaturadas	2,3g	**
Colesterol	40mg	**
Fibra Alimentar	0,5g	2%
Sódio	159mg	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 C/ GEMAS SABOR BANANA

PROPORÇÃO DE USO – Processo direto

Mix Panetone em pó sabor banana.....10kg
Farinha de trigo.....2,750 Kg
Água 4,7 L
Fermento b. fresco600 g
Recheio conforme desejado: Gotas de chocolate ou Doce de leite
Ou Banana em pedaços ou passa.....3 kg

MODO DE PREPARO

1. Misturar o Panetone em pó, fermento, farinha de trigo 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 o recheio desejado e misturar em velocidade baixa até homogeneizar.
4. Cortar, pesar e bolear no tamanho desejado (450g de massa) 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 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 30-35 minutos.

ALERGÊNICOS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Creme
Odor	Característico
Umidade	Máx. 14%

LEGISLAÇÃO

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

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.

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

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000