



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PANETONE EM PÓ FT 224

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para o preparo de Panetone

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, aroma artificial de panetone, emulsificante mono e diglicerídeos, corante beta caroteno, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima.

CONTÉM GLUTÉN

PROPORÇÃO DE USO

1º Parte – ESPONJA

Farinha de trigo.....2,750 Kg
Água 1,7 L
Fermento fresco750 g

2º Parte - REFORÇO

Mix Panetone em pó.....10kg
Água3,0 L (aprox)
Uvas passas1,750Kg
Frutas cristalizadas..... 4 Kg

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, 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 frutas cristalizadas e as uvas passas 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 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 30-35 minutos.

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 43 unidades de 500g

EMBALAGEM

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

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

| Embalagem | Comprimento (mm) | Largura (mm) | Altura (mm) |
|-------------|------------------|--------------|-------------|
| Fardo 5x2kg | 270 | 330 | 200 |
| Caixa 10kg | 357 | 240 | 180 |
| Caixa 20kg | 390 | 270 | 200 |

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 FT 224

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, 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 10kg : 7899681406484

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

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.