



PRODUTO: PANETONE EM PASTA – LINHA GRANTTONE FT 046

DESCRIÇÃO

Mistura em pasta para o preparo de Panetone

INGREDIENTES

Açúcar refinado, gordura vegetal, leite em pó desnatado, emulsificante mono e diglicerídeos, 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

1ª Parte – ESPONJA

Farinha de trigo.....7,5 Kg

Água ± 4,5 L

Fermento fresco1,500 Kg

2ª Parte - REFORÇO

Mix Panetone em Pasta.....10kg

Farinha de trigo.....17,5 Kg

Sal.....250g

Gema de ovos.....3,125Kg (125 unid)

Água± 6 L

Uvas passas5 Kg

Frutas cristalizadas..... 10 Kg

MODO DE PREPARO

Esponja

1. Homogeneizar a farinha e o fermento. Adicionar a água.
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 pasta, a esponja, a farinha 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 35-40 minutos.

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 120 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)
Caixa 10kg	360	240	124
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 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	304Kcal= 1277KJ	15%
Carboidratos	28g	9%
Proteínas	0,4g	1%
Gorduras totais	20g dos quais:	36%
Gorduras Saturadas	5g	23%
Gordura Trans	3g	**
Gorduras Monoinsaturadas	9g	**
Gorduras Poliinsaturadas	3,6g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	5mg	0%

(*)% 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 – LINHA GRANTTONE

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pasta
Coloração	Amarela
Odor	Característico

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE DE VACA e PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

CÓDIGO DE BARRA

Caixa 10kg 7898228371827
Caixa 20kg 7898228373203

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000