



## PRODUTO: PANETONE EM PASTA COM GEMA – LINHA GRANTTONE FT 047

### 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, 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 ..... 5 L

Fermento fresco .....1,5 Kg

#### 2ª Parte - REFORÇO

Mix Panetone em Pasta.....10kg

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

Sal.....250 g

Água .....9,250 L

Uvas passas .....5 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 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 1/2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	315Kcal= 1323KJ	16%
Carboidratos	24g	8%
Proteínas	1,5g	2%
Gorduras totais	22g dos quais:	40%
Gorduras Saturadas	5,8g	26%
Gordura Trans	3,2g	**
Gorduras Monoinsaturadas	9g	**
Gorduras Poliinsaturadas	3,6g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	11mg	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 COM GEMA – 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

#### 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 Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

#### CÓDIGO DE BARRA

Caixa 10kg 7898228373180  
Caixa 20kg 7898228373197

#### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pasta
Coloração	Amarela
Odor	Característico