



PRODUTO: PANETONE EM PÓ CHOCOLATE – LINHA GRANTTONE FT 045

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para o preparo de Panetone de chocolate

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal, cacau em pó, gema de ovo em pó, sal refinado, leite em pó, conservador propionato de cálcio, emulsificante mono e diglicerídeos, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima e aromatizante **CONTÉM GLUTÉN**

PROPORÇÃO DE USO

1ª Parte – ESPONJA

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

Água1,8 L

Fermento fresco750 g

2ª Parte – REFORÇO

Mix Panetone em pó chocolate.....10kg

Água2,5 L (aprox)

Gotas de chocolate..... 3,7Kg

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 gotas de chocolate 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. 40 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	357	240	180
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	235Kcal= 987KJ	12%
Carboidratos	31g	10%
Proteínas	5,3g	7%
Gorduras totais	13g dos quais:	24%
Gorduras Saturadas	2,5g	11%
Gordura Trans	1,4g	**
Gorduras Monoinsaturadas	2,7g	**
Gorduras Poliinsaturadas	2,2g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,5g	2%
Sódio	160mg	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 CHOCOLATE – 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, 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 Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

CÓDIGO DE BARRA

Caixa 10kg 7898228378147

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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