



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0018

Revisão:  
01Emissão:  
27/03/23

### Mistura Para o Preparo de PANETONE EM PÓ SALGADO

**Descrição do produto:** Pó de coloração castanho claro.

**Nome comercial:** NIL PANETONE SALGADO

**Rendimento:** 25 unidades de aproximadamente 350 g.

**Embalagens:** Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 4 unidades de 5 kg, totalizando 20 Kg. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

**Armazenamento e Estocagem:** Conservar nas embalagens originais e fechar após o uso. Estocar em local fresco, seco e limpo.

**Validade:** 06 meses a partir da data de fabricação. Após aberto utilizar dentro de um mês.

**Precauções:** Produto inofensivo à saúde, se cair nos olhos lavar com água corrente.

### Modo de Preparo

Mistura Nil panetone Salgado: 5 kg  
Água gelada (aprox.): 2 litros  
Fermento Fresco: 150 g  
Muçarela em cubos: 700 g  
Presunto Picado: 700 g  
Calabresa Picada: 700 g  
Azeitona sem caroço: 200 g  
Cebola Picada: 200 g  
Salsa Picada: 200 g

Colocar em uma masseira 5 kg de Nil Mistura Panetone Salgado, 2 litros de água gelada e 150 g de fermento fresco até obter uma massa lisa e enxuta em ponto de véu. Adicionar os ingredientes do recheio (700 g de muçarela em cubos, 700 g de presunto picado, 700 g de calabresa em cubos, 200 g de azeitonas sem caroço, 200 g de cebola picada, 200 g de salsa picada) e misturar em velocidade 1 por 5 minutos. Dividir a massa em pedaços de 400 g e colocar em forma de panetone. Deixar fermentar até dobrar de volume e pincelar com ovos, decorar com queijo parmesão ralado. Forneir a 170 °C em forno lastro por aprox. 30 minutos em forno turbo a 150 °C por aprox. 25 a 30 minutos.

### Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, açúcar, farinha integral de soja, mistura láctea em pó, sal, condimentos orégano e manjeriço, estabilizantes monooleato de sorbitana, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e mono e

diglicerídeos, conservantes propionato de cálcio, melhorador de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, OVO, SOJA E LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	340
Carboidratos totais (g)	72
Açúcares totais (g)	8
Açúcares adicionados (g)	4
Proteínas (g)	8
Gorduras Totais (g)	6
Gorduras saturadas (g)	3
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2
Sódio (mg)	590

### Característica Sensorial

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pó
Cor	Castanho Claro
Sabor	Característico
Odor	Característico

LISTA DE ALERGÊNICOS		
Alergênicos	Incorporaçã ão direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Sim	Sim
Crustáceos	Não	Não
Ovos	Sim	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Não
Soja	Sim	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Sim	Sim
Amêndoa	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Sim
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmias	Não	Não
Nozes	Não	Não
Pecãs	Não	Não

Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Latex natural	Não	Não

**Registros:** Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010

**Detecção de OGM:** Produto isento.