



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0017

Revisão:  
01Emissão:  
27/03/23

### Mistura Para o Preparo de PANETONE PASTA COM GEMAS

**Descrição do produto:** Pasta de coloração amarelada.

**Nome comercial:** NIL PANETONE PASTA C/ GEMA

**Rendimento:** 120 unidades de aproximadamente 500 g.

**Embalagens:** Embalagem primária: saco plástico em polietileno 10 Kg e baldes em polipropileno de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 1 unidade de 10 kg a granel, totalizando 10 Kg. ou caixas de papelão com 12 unidades de baldes de 1 kg cada, totalizando 12 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

Nil Panetone Pasta com gema: 10 kg  
Farinha de trigo: 25 kg  
Fermento Fresco: 750 g  
Uva Passa: 7,5 Kg  
Fruta Cristalizada: 10 kg  
Água Gelada: 12,5 litros

Colocar em uma masseira a farinha de trigo e a mistura Nil Panetone Pasta com Gemas. Misturar em velocidade baixa por 5 minutos ou até dissolução total da mistura na farinha. Ainda em velocidade baixa, adicionar parte da água (aprox. 10 litros) e misturar por aprox. 5 minutos até formar uma massa. Adicionar o fermento e o restante da água (2,5 litros) aos poucos. Misturar até formar uma massa lisa em ponto de véu. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas, misturar por mais 1 minuto. Cortar em partes de 550g para panetones e 110 g para mini-panetones. Bolear e descansar por aprox. 30 minutos coberta com um plástico. Bolear novamente e colocar nas fôrmas. Fermentar por aprox. 180 minutos, até o ponto. Cortar em forma de cruz. Fornear a 170 °C por aprox. 45 minutos para panetone e 35 minutos para mini-panetones.

**OBSERVAÇÃO:** Para Panetone de Chocolate, substituir as frutas e uvas por 20 kg de gotas de chocolate. De preferência colocar as gotas de chocolate na geladeira para resfriar antes de usar.

### Ingredientes

Açúcar, gordura vegetal de palma, gema em pó, sal, aromatizante artificial de panetone, leite em pó, vanilina, estabilizantes monooleato de sorbitana, conservantes propionato de cálcio, melhorador de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase e corante beta caroteno sintético (INS 160a(ii))  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E LEITE. PODE CONTER TRIGO, SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	610
Carboidratos totais (g)	48
Açúcares totais (g)	45
Açúcares adicionados (g)	45
Proteínas (g)	3,5
Gorduras Totais (g)	46
Gorduras saturadas (g)	21
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	860

### Característica Sensorial

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pasta
Cor	Amarelada
Sabor	Característico
Odor	Característico

### LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceos	Não	Não
Ovos	Sim	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Não
Soja	Não	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.