



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0106

Revisão:
01Emissão:
05/04/23

Mistura Para o Preparo de PANETONE PASTA SEM GEMA

Descrição do produto: Pasta de coloração amarelada.

Nome comercial: NIL PANETONE PASTA S/ GEMA

Rendimento: 126 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. 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 sem gema: 10 kg

Farinha especial (Esponja): 7,5 kg
Água (Esponja): 4 litros
Fermento Fresco (Esponja): 1,5 kg
Farinha especial (Reforço): 17,5 kg
Água (Reforço): 6 litros
Uva Passa (Reforço): 7,5 Kg
Fruta Cristalizada (Reforço): 10 kg
Gema de ovo (Reforço): 5 kg
Sal (Reforço): 250 g

Colocar em uma masseira todos os ingredientes da esponja e misturar até formar uma massa homogênea. Descansar por aprox. 60 minutos, cobrindo com um plástico. Juntar os ingredientes do reforço à esponja, exceto as uvas e frutas. Misturar na velocidade 1 por aprox. 15 minutos. Adicionar as uvas e frutas e misturar por aprox. 1 minuto na velocidade 1. 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. Forneir a 170 °C por aprox. 45 minutos para panetone e 35 minutos para mini-panetones.

Ingredientes

Açúcar, gordura vegetal de palma estabilizantes monooleato de sorbitana, aromatizante artificial de panetone, glúten de trigo, leite em pó, conservantes propionato de cálcio, melhorador de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase e corante beta caroteno sintético (INS 160a(i)) **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER OVO, 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	Sim	Sim
Crustáceos	Não	Não
Ovos	Não	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.