



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0016

Revisão:
01Emissão:
27/03/23

Mistura Para o Preparo de Panetone em Pó

Descrição do produto: Pó de coloração levemente amarelada.

Nome comercial: NIL PANETONE EM PÓ

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 5, 10 e 12,5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 4 unidades de 5 kg, totalizando 20 Kg; ou caixas de papelão com 2 unidades de 10 kg cada, a granel, totalizando 20 kg; ou 2 unidades de 12,5 kg cada, a granel, totalizando 25 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: 05 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:

Farinha especial (Esponja): 8 kg
Água (Esponja): 4,4 litros
Fermento fresco (Esponja): 1,2 a 1,6 kg
Nil Panetone Pó (Reforço): 20 kg
Água gelada (Reforço): 4,8 a 5,6 litros
Frutas Cristalizadas (Reforço): 8 kg
Uvas Passa (Reforço): 6 kg

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 550 g para panetones e 110 g para mini-panetones. Bolear e descansar por aprox. 30 minutos coberta com um plástico.

Bolear e colocar nas fôrmas fermentando por aprox. 180 minutos ou até o ponto. Cortar em forma de cruz. Fornear a 170 °C por aprox. 45 minutos para panetone e 35 minutos para mini-panetones.

Rendimento: 97 unidades de aprox. 500 g

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, gema em pó, farinha soja integral, leite em pó, sal, aromatizante artificial de panetone, vanilina, estabilizantes polisorbato 80, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e mono e diglicerídeos, conservante propionato de cálcio, melhorador de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, corante natural de urucum. **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)	425
Carboidratos totais (g)	62
Açúcares totais (g)	20,2
Açúcares adicionados (g)	19
Proteínas (g)	8,3
Gorduras Totais (g)	16
Gorduras saturadas (g)	8,5
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2,8
Sódio (mg)	442

Característica Sensorial:

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pó
Cor	Levemente amarelado
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	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.

Deteção de OGM: Produto isento.