



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

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:

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 da mistura, 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 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 fôrma de panetone. Deixar fermentar até dobrar de volume e pincelar com ovos, decorar com queijo parmesão ralado. Fornear a 170 °C em forno lastro por aprox. 30 minutos em forno turbo a 150 °C por aprox. 25 a 30 minutos.

Rendimento: 25 unidades de aprox. 350 g.

Ingredientes:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, açúcar, farinha integral de soja, leite em pó, sal, condimentos orégano e manjerição, 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.

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	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.