



## PRODUTO: PANETONE EM PÓ – LINHA GRANTTONE FT 044

### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para o preparo de Panetone

### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal, gema de ovo em pó, sal refinado, leite em pó, conservador propionato de cálcio, aroma artificial de panetone, emulsificante mono e diglicerídeos, corante amarelo crepúsculo e amarelo tartrazina, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima. **CONTÉM GLUTÉN**

### PROPORÇÃO DE USO

#### 1ª Parte – ESPONJA

Farinha de trigo.....2,750 Kg  
Água ..... 1,7 L  
Fermento fresco .....750 g

#### 2ª Parte - REFORÇO

Mix Panetone em pó.....10kg  
Água .....3,0 L ( aprox )  
Uvas passas .....1,750Kg  
Frutas cristalizadas..... 4 Kg

### MODO DE PREPARO

#### Esponja

1. Homogeneizar a farinha e o fermento. Adicionar a água na temperatura ambiente
2. Misturar até que a massa fique lisa e elástica.
3. Bolear toda a massa e colocá-la em recipiente plástico, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por 40 minutos em local adequado.

#### Reforço

1. Misturar o Panetone em pó, a esponja e a metade da água em velocidade lenta, até formar uma pasta.
2. Adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre em baixa velocidade.
3. Misturar 10-12 minutos em alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira). Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar em velocidade baixa até homogeneizar.
4. Cortar, pesar e bolear no tamanho desejado (550g de massa para panetones de 500g). Descansar 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas)
5. Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 30-35 minutos.

### RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 43 unidades de 500g

### EMBALAGEM

Caixa de papelão de 20 kg ou 10 kg com saco interno de polietileno

### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Caixa 10kg	357	240	180
Caixa 20kg	390	270	200

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.

### PRAZO DE VALIDADE

4 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	237Kcal= 995KJ	12%
Carboidratos	31g	10%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras totais	10g dos quais:	18%
Gorduras Saturadas	2,5g	11%
Gordura Trans	1,5g	**
Gorduras Monoinsaturadas	2,7g	**
Gorduras Poliinsaturadas	2,2g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,5g	2%
Sódio	160mg	7%

(\*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.\*\* VD não estabelecido



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: PANETONE EM PÓ – LINHA GRANTTONE

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx.5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

#### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE DE VACA, TRIGO E OVO E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA

#### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 23, de 15 de março de 2000.

#### CÓDIGO DE BARRA

Caixa 10kg 7898228372596  
Caixa 20kg 7898228378314

#### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Creme
Odor	Característico
Umidade	Máx. 14%