



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PANETONE EM PASTA COM GEMA E SAL ESPECIAL 10Kg

CÓD. FT - D0012A

Emissão:
16/06/2025

Revisão: 00

Descrição: Pré-mistura em pasta de coloração amarelada.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno 10 Kg e baldes em polipropileno de 2 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.

Condições de Armazenamento: Conservar nas embalagens originais e temperatura ambiente. Fechar embalagem após o uso. Armazenar em local fresco, seco e limpo.

Peso Bruto: 10,100 Kg e 2,100 Kg

Peso líquido: 10 Kg e 2 Kg

Validade: 6 meses a contar da data de fabricação do produto.

Modo de uso:

INGREDIENTES ESPONJA	QUANTIDADE
Farinha Especial	7,5 Kg
Água (aprox.)	4 l
Fermento Biológico Fresco	1,5 Kg
INGREDIENTES REFORÇO	
Farinha Especial	17,5 Kg
Água (aprox.)	10 l
Frutas Cristalizadas	10 Kg
Uvas Passas	7,5 Kg
Panetone em Pasta c/ Gema e Sal	10 Kg

Para o Reforço:

- Colocar na masseira todos os ingredientes da **ESPONJA** e misturar até formar uma massa homogênea. Descansar por aprox. 60 minutos, coberto com um plástico.
- Adicionar à esponja todos os ingredientes do **REFORÇO**, exceto as frutas e uvas. Misturar na velocidade 1 por aprox. 15 minutos ou até atingir ponto de véu. Depois adicionar as frutas e uvas e misturar por aprox. 1 minuto na velocidade 1.
- Dividir a massa em pedaços de 550 g. Bolear e descansar por aprox. 30 minutos coberta com um plástico.
- Bolear novamente e colocar nas formas de panetone de 500 g.
- Deixar em fermentação até a superfície da massa atingir as bordas das formas (cerca de 2 – 3 horas).
- Fornear por 35 minutos em forno turbo, à 140 – 150°C.
- Fornear de 40 – 50 minutos em forno lastro, à 170 – 180°C.

Rendimento: 125 unidades de 500 g cada por caixa de 10 Kg.

Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, sal, enzima hemicelulase, gema de ovo desidratada em pó, aromatizante, extrato de malte, soro de leite, emulsificantes carboximetilcelulose sódica, estabilizantes INS 482(i) e INS 472e, aromatizantes, conservante propionato de cálcio, melhoradores de farinha INS 1100(i), INS 1100(iii) e INS 300 e enzimas alfa amilase hemicelulase (Milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Bacillus Subtilis*) Aromatizado artificialmente.

Alérgicos: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E OVO. PODE CONTER TRIGO, SOJA, AVEIA, CENTEIO, CEVADA, NOZES E AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pastoso
Cor	Amarelada
Sabor e odor	Característico

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 125			
Porção: 80g (1 fatia)			
	100 g	80 g	% VD*
Valor energético (kcal)	610	488	7
Carboidratos (g)	48	38,4	29
Açúcares totais (g)	45	36	
Açúcares adicionados (g)	45	36,9	8
Proteínas (g)	3,5	2,8	7
Gorduras totais (g)	46	36,8	3
Gorduras saturadas (g)	21	16,8	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	4
Sódio (mg)	860	688	11
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			



LISTA DE ALERGÊNICOS		
Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo, centeio, cevada, aveias e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceo	Não	Não
Ovos	Sim	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Sim
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Sim	Sim
Amêndoas	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Não
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmia	Não	Não
Nozes	Não	Sim
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Látex Natural	Não	Não



Contém milho Transgênico



Informações sobre o Responsável Técnico	
Nome	Tiago Aristeu Oliveira de Sousa
Cargo	Responsável Técnico
Habilitação	Biomédico Sanitarista
Nº registro no órgão de habilitação	CRBM 23145

Registros: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC 240 de 26/07/2018 da ANVISA.