



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
PANETONE DE RED VELVET PREMIUM

CÓD. FT - D0018

Emissão: 16/06/2025

Revisão: 00

Descrição: Pré-mistura em pó para panetone de coloração avermelhada.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico poliéster coextrusado 5 Kg. Embalagem secundária: Sacos plásticos com 5 unidades de 5 kg cada. 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: 5,100 Kg

Peso líquido: 5 Kg

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

Modo de uso:

Para Esponja:

- Em uma masseira adicionar 2 Kg de Farinha Especial, 400 g de fermento fresco, 1,100 litros de água.
- Misturar até formar uma massa lisa e homogênea.
- Deixar fermentar por aproximadamente 1 hora.

Para o Reforço:

- Após fermentação acrescentar à esponja o reforço, adicionando 5 Kg da mistura Panetone Red Velvet e aproximadamente 1. 400 Kg de água gelada.
- Misturar até formar uma massa lisa e homogênea (ponto de véu).
- Após atingir ponto de véu, acrescentar 2 kg de gotas de chocolate e misturar.
- Dividir a massa em pedaços de 550 g. Bolear e descansar por 30 minutos.
- Bolear novamente e colocar nas fôrmas 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.

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, glúten, gema de ovo desidratada em pó, sal, beterraba em pó, extrato de malte, farinha de soja (contém genes de Soja Geneticamente modificada por *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Delftia acidovorans*, *Zea mays* e *Streptomyces viridochromogenes*) 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 enzima hemicelulase. Aromatizado artificialmente.

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

Aspecto	Pó
Cor	Avermelhada
Sabor e odor	Característico

Características Físico Químicas e sensoriais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 125			
Porção: 80g (1 fatia)			
	100 g	80 g	% VD*
Valor energético (kcal)	425	340	7
Carboidratos (g)	62	49,6	29
Açúcares totais (g)	20,2	16,2	
Açúcares adicionados (g)	19	15,2	8
Proteínas (g)	8,3	6,6	7
Gorduras totais (g)	16	12,8	3
Gorduras saturadas (g)	8,5	6,8	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,8	2,24	4
Sódio (mg)	442	353,6	11

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Rendimento: 23 unidades de 500 g cada por pacote de 5 Kg.



LISTA DE ALERGÊNICOS		
Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo, centeio, cevada, aveias e suas estirpes hibridizadas	Sim	Sim
Crustáceo	Não	Não
Ovos	Sim	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Sim
Soja	Sim	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 Soja Transgênica



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.