

FICHA TÉCNICA

PREPARADO PARA PANETONE COM GEMA

DENOMINAÇÃO DE VENDAS:

Preparado para Panetone com Gema.

Nº DE REGISTRO:

Produto isento de registro, conforme Resolução RDC nº 27 de 6 de Agosto de 2010.

VANTAGENS:

- Fácil preparo;
- Sabor agradável;
- Resiste à temperatura de forno;
- Padronização da receita;
- Dura de 67 a 80 dias só com o antimiofo da mistura;
- Miolo fibroso do típico panetone;
- Versátil;
- Massa boa de se trabalhar;
- Maciez e umidade perfeitas;
- Preparo prático e rápido;
- Qualidade e sabor de panetone artesanal.

INGREDIENTES:

Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gema de ovo desidratada, sal, extrato de malte, emulsificantes (mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e polisorbato 80), edulcorante sorbitol, aroma idêntico ao natural de panetone, conservador propionato de cálcio, melhorador de farinha ácido ascórbico e corantes naturais (urucum e cúrcuma).

ESPÉCIE DOADORA DE GENE: *Agrobacterium sp.*

ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, CEVADA E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN.

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 8 g (½ colher de sopa)***		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	43 kcal = 181 kJ	2%
Carboidratos	4,1 g	1%
Proteínas	0	0%
Gorduras totais	3,0 g	6%
Gorduras saturadas	0,9 g	4%
Gorduras trans	0,7 g	**
Fibra alimentar	0	0%
Sódio	105 mg	4%

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**VD não estabelecido.

***Quantidade suficiente para preparar 1 fatia de panetone de 50 g.

MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg de PREPARADO PARA PANETONE COM GEMA.

ESPONJA: 760 g de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, aproximadamente 100 g de fermento biológico fresco e 440 g de água gelada.

REFORÇO: 1,760 kg de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 1 kg de Preparado para Panetone com Gema, 1,240 kg de água gelada, 1 kg de frutas cristalizadas e 500 g de uvas passas sem sementes.

PROCESSO: Adicione na masseira os ingredientes da esponja, exceto o fermento biológico fresco. Bata por aproximadamente 3 minutos na velocidade lenta. Adicione o fermento biológico fresco e bata por mais 3 minutos. Deixe a massa descansar por aproximadamente 1 hora. Misture os ingredientes do reforço aos ingredientes da esponja (exceto as frutas cristalizadas e as uvas passas) e bata por aproximadamente 15 minutos na velocidade lenta até obter uma massa lisa. Deixe descansar por 10 minutos. Adicione as frutas cristalizadas e as uvas passas misturando por aproximadamente 1 minuto na velocidade lenta. Abra a massa em cima de superfície lisa e corte em partes de 550 g (Panetone de 500 g) ou em partes de 280 g (Panetone de 250 g) ou em partes de 120 g (Panetone Mini). Boleie novamente e coloque nas formas para panetone. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas (a massa deve ficar aproximadamente 1 centímetro abaixo da forma). Faça um leve corte em forma de X colocando no meio do corte uma colher de café de margarina para melhor brilho e aparência do panetone. Preaqueça o forno por cerca de 15 minutos ou até que o forno atinja a temperatura desejada de 155 °C (forno turbo) ou 160 °C (forno lastro). Asse em forno turbo com a turbina desligada por 10 minutos e por mais 40 minutos com a turbina ligada à temperatura de 155 °C ou em forno lastro por 55 minutos à temperatura de 160 °C.

*Os tempos de fermentação e forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.

RENDIMENTO: 10 kg de PREPARADO PARA PANETONE COM GEMA rendem 130 panetones de 500 gramas cada.

PRAZO DE VALIDADE:

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenamento recomendada.

Elaborado por:

Ana Caroline S. Rocha – Analista de Controle de Qualidade

Aprovado por:

Mayara Silva Stel – Responsável Técnica

QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI	Elaboração: 27/06/2019
FICHA TÉCNICA	Revisão: 20/04/2021
	Versão: 005
PREPARADO PARA PANETONE COM GEMA	Página 2 de 3

MICROSCOPIA E MACROSCOPIA:

Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Máx. 225 em 225g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.

Referência: RDC n° 14 de 28 de março de 2014.

MICROBIOLOGIA:

<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g
Estafilococos de Coagulase Positiva	Máx. 10 ² UFC/g
Bolores e Leveduras	Máx. 5x10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 10 ¹ UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>	Máx. 5x10 ² UFC/g

Referência: Não há padrão estabelecido na IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019. Padrões microbiológicos estabelecidos com base na composição do produto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspectos	Pastoso
Cor	Amarelo escuro
Sabor	Característico
Odor	Característico

EMBALAGEM: Balde plástico de 4 L ou caixa de papelão com peso líquido de 10 kg e sacola de polietileno interna.

CÓDIGO DE BARRAS:

EAN-13 (4 KG): 7898596610498

DUN-14 (10 KG): 17898596610471

CONSERVAÇÃO:

Manter o produto em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter embalagem fechada caso não seja usado todo conteúdo.

PRODUZIDO POR:

QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI

Rua Evaristo Canal, S/N, Bairro Universal – Viana, ES - BRASIL. CEP: 29.134-513.

CNPJ 30.272.698/0001-65 I.E 083.483.75-6

INDÚSTRIA BRASILEIRA

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR:

TELEFONE: (27) 3344-5893

E-MAIL: qualidade@qualitypan.com.br

Registro das alterações

Versão		Data	Descrição da alteração	Responsável
De	Para			
-	001	27/06/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	15/10/2019	Alteração da porção da tabela nutricional	Ana Caroline
002	003	16/03/2020	Alteração das vantagens	Ana Caroline
003	004	16/07/2020	Alteração da tabela nutricional e modo de preparo	Ana Caroline
004	005	20/04/2021	Alteração dos Padrões Microbiológicos segundo RDC n° 331 de 23 de dezembro de 2019 e IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019.	Ana Caroline

Elaborado por: Ana Caroline S. Rocha – Analista de Controle de Qualidade	Aprovado por: Mayara Silva Stel – Responsável Técnica
---	--



QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI	Elaboração: 27/06/2019
FICHA TÉCNICA	Revisão: 20/04/2021
	Versão: 005
PREPARADO PARA PANETONE COM GEMA	Página 3 de 3

Elaborado por:

Ana Caroline S. Rocha – Analista de Controle de Qualidade

Aprovado por:

Mayara Silva Sthel – Responsável Técnica