

**PREPARADO PARA PANETONE****1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

<b>Denominação de vendas:</b>	Preparado para Panetone.
<b>Registro:</b>	Isto, conforme RDC nº 27 de 6 de Agosto de 2010 da Anvisa.
<b>Dados do fabricante:</b>	QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI Rua Evaristo Canal, s/n – Bairro Universal – Viana/ES – CEP 29.134-513 CNPJ 30.272.698/0001-65 - I.E 083.483.75-6 INDÚSTRIA BRASILEIRA
<b>Atendimento ao consumidor:</b>	TELEFONE: (27) 3344-5893 E-MAIL: qualidade@qualitypan.com.br

**2. VANTAGENS:**

- Fácil preparo;
- Sabor agradável;
- Resiste à temperatura de forno;
- Padronização da receita;
- Dura de 67 a 80 dias só com o antimofa 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.

**3. INGREDIENTES:**

Açúcar, gordura vegetal (*Agrobacterium sp*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*), sal, extrato de malte, emulsificantes (mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja (*Agrobacterium sp*) e polisorbato 80), edulcorante sorbitol, conservador propionato de cálcio, aroma idêntico ao natural, melhorador de farinha ácido ascórbico e corantes naturais (urucum e cúrcuma).

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN.  
CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.**

**4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 8 g (½ colher de sopa)***		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	46 kcal = 193 kJ	2%
Carboidratos	4,3 g	1%
Proteínas	0	0%
Gorduras totais	3,2 g	6%
Gorduras saturadas	1,5 g	7%
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0%
Sódio	103 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.

## 5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg.

### ETAPA 1 – PREPARAR A ESPONJA

Adicione na masseira 760 g de farinha de trigo e 440 g de água gelada. Bata por aproximadamente 3 minutos na velocidade lenta. Adicione aproximadamente 100 g de fermento biológico fresco (ou 30 g de fermento biológico seco) e bata por mais 3 minutos. Deixe a massa descansar por aproximadamente 1 hora.

\*Caso opte por utilizar o fermento biológico seco, este deve ser homogeneizado com a farinha de trigo antes da adição de água para o preparo da esponja.

### ETAPA 2 – PREPARAR A MASSA DO PANETONE

Adicione na masseira a esponja, 1 kg de Preparado para Panetone, 1,760 kg de farinha de trigo, 840 g de água gelada, 260 g de gema (aproximadamente 15 gemas). Bata por aproximadamente 15 minutos na velocidade lenta até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu). Adicione 1 kg de frutas cristalizadas e 500 g de uvas passas sem sementes. Misture na velocidade lenta apenas para incorporá-las.

### ETAPA 3 – FERMENTAÇÃO

Abra a massa em cima de uma superfície lisa, corte e boleie em partes de 550 g (Panetone de 500 g). Boleie novamente e coloque nas formas para panetone. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas (a massa deve ficar aproximadamente 1 centímetro abaixo da borda da forma). Faça um leve corte em forma de X.

### ETAPA 4 - ASSAR

Preaqueça o forno por cerca de 15 minutos ou até que o forno atinja a temperatura desejada de 150 °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 150 °C ou em forno lastro por 55 minutos à temperatura de 160 °C.

\*Os tempos de 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 rendem 130 panetones de 500 gramas cada.

## 6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

	PARÂMETROS	PADRÃO
	<b>Características Organolépticas<sup>1</sup>:</b>	Forma Física
Cor		Amarelo escuro
Odor		Característico, livre de odores estranhos
Sabor		Característico, livre de odores estranhos
<b>Microbiologia<sup>2</sup>:</b>	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO
	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g
	Estaflococos de Coagulase Positiva	Máx. 10 <sup>2</sup> UFC/g
	Bolores e Leveduras	Máx. 5x10 <sup>2</sup> UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	Máx. 10 <sup>1</sup> UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>	Máx. 5x10 <sup>2</sup> UFC/g	
<b>Microscopia e Macroscopia<sup>3</sup>:</b>	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO
	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.
	Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.

(1) Definido de acordo com o produto;

- (2) Não há padrão estabelecido na IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019. Padrões microbiológicos estabelecidos com base na composição do produto.
- (3) Conforme RDC n° 14 de 28 de março de 2014.

### 7. DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS:

ALERGÊNICO	PRESENTE COMO COMPONENTE	CONTAMINAÇÃO CRUZADA (1)
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	S	N
Crustáceos	N	N
Ovos	N	N
Peixes	N	N
Amendoim	N	N
Soja	S	N
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	N	N
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	N	N
Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.)	N	N
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )	N	N
Castanha do Brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	N	N
Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.)	N	N
Nozes ( <i>Juglans</i> spp.)	N	N
Pecãs ( <i>Carya</i> spp.)	N	N
Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.)	N	N
Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.)	N	N
Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.)	N	N
Látex natural	N	N

- (1) A declaração da presença de um alergênico por contaminação cruzada é um recurso final nos casos em que não for possível controlar e/ou eliminar o risco com as Boas Práticas de Fabricação. S = Sim / N = Não.

### 8. EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Embalagem:	Primária	Saco de polietileno
	Secundária	Caixa de Papelão
Prazo de validade:	12 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenamento recomendadas.	
Condições de armazenamento:	Manter o produto em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter embalagem fechada caso não seja usado todo conteúdo.	
Peso líquido:	10 kg.	
Transporte:	O transporte é feito em veículo limpo, seco e arejado, com proteção de carga, livre de vetores e pragas urbanas capaz de garantir a integridade do produto.	
Código de Barras (DUN-14):	10 kg	17898967661330

**9. CONTROLE DAS REVISÕES:**

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	17/03/2020	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
005	006	21/09/2021	Substituição pela Gordura Zero Trans. Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
		04/11/2021	Tabela nutricional fora de padrão, aumentar box de datação, usar os ingredientes da FT, aumentar não contém gluten, seguir preparo da receita conforme FT	Carla