



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PANETONE MAESTRO

Cód.: CQ-ET-07

Revisão: 02

Data: 16 de junho de 2025

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Mistura para o preparo de Panetone, Colomba Pascal e Panetone Salgado.



REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE:

Produto isento de registro na ANVISA conforme RDC nº 240 de 26 de julho de 2018

RESPONSÁVEL TÉCNICO: Eng^a Cássia B. Ricci - CREA-SP
0685026871

FABRICANTE:

TFF ALIMENTOS LTDA
Rua Aparecida de São Manuel, 190 – Vila Nova Iorque – São Paulo SP
CNPJ 07.191.880/0001-70
Fone (11) 2722-6519
0800 77 06519
e-mail: tffalimentos@tffalimentos.com.br

DESCRIÇÃO:

É uma pré-mistura em pó já com todos os ingredientes, para ser adicionado na farinha de trigo, e juntamente com fermento, gordura, sal e água. Recomendado para o preparo de panetones, chocotones, panetones trufados, colombras pascais, roscas trança com frutas e o que mais a imaginação permitir.

COMPOSIÇÃO:

Açúcar cristal, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gema de ovo em pó, glúten de trigo, cúrcuma, aroma idêntico ao natural de panetone, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, emulsificante monoglicerídeos de ácidos graxos, conservador propionato de cálcio.
CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E OVO.
PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE E SOJA.

INSTRUÇÕES DE PREPARO:

O preparo do panetone ou colomba pascal inclui as etapas esponja e reforço.

ESPONJA

Farinha de trigo especial 7,5 Kg
Água em temperatura ambiente..... 4,5 L
Fermento fresco..... 600g

REFORÇO

Farinha de trigo especial 17,5 Kg
Mix Panetone Maestro TFF Alimentos 5 Kg
Água gelada +/- 10,5 L
Gordura vegetal 2,5 Kg
Sal 250g

Frutas cristalizadas lavadas e escorridas 10 Kg

RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Manter à temperatura ambiente média de 25°C; armazenado em condições sanitárias adequadas, obedecendo o sistema PEPS. Transportar em veículo fechado.

EMBALAGENS:

Embalagens de 5Kg com caixas de 10Kg (2X5Kg).

Informações que constam nas embalagens: nome do produto, peso líquido, validade, nº de registro, composição, fabricante e data de validade e /nº de lote vide impressão.

CÓDIGO DE BARRAS

10 Kg 7898926296422

Uvas passas 7,5 Kg

Sugestão para Panetone Salgado:

Calabresa picada.....2,0 Kg

Queijo muçarela picado3,0 Kg

Pode acrescentar nessa massa, tomate seco, azeitona, salsinha, bacon frito, bacalhau, entre outros recheios a gosto.

PREPARO

Espanja:

- 1) Numa masseira já higienizada, colocar os ingredientes da esponja e bater na velocidade 1, até obter uma massa homogênea e lisa (se usar fermento instantâneo, misturar junto com a farinha no início do processo). Passar para um recipiente e cobrir com um plástico e deixar fermentando por 1 hora.

Reforço:

- 2) Na masseira, colocar a farinha de trigo e o mix Panetone Maestro, e colocar água gelada aos poucos e deixar bater por 5 min, na velocidade 1.
- 3) Juntar a esponja, o sal e a gordura, e bater em velocidade 2 até atingir o ponto de véu (a massa começa a desgrudar do tacho).
- 4) Diminuir a velocidade para a 1 e adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas, lavadas e escorridas.
- 5) Dividir a massa em 550g, bolear e colocar nas formas.
- 6) Deixar fermentar por 2 horas ou até a massa avançar 1cm da forma.
- 7) Fornear em forno lastro sem vapor a 170°C a 180°C por 45 min, ou em forno turbo a 150°C.

RENDIMENTO

10 Kg de Mix de Panetone Maestro pode render, aproximadamente, 230 unidades de 500g.

VALIDADE:

180 dias sob boas condições ideais de armazenamento

RASTREABILIDADE:

O sistema de codificação do nº de lote do produto permite identificar quando foi processado, quais os fornecedores de matéria-prima e embalagem, quando as matérias-primas foram recebidas e liberadas para processo, suas análises correspondentes, quando o produto foi expedido e para qual cliente foi enviado.

Informações nutricionais do Mix de Panetone

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100 porções
Porção 100g

	100g	%VD*
Valor Energético (Kcal)	396 Kcal	20%
Carboidratos totais (g)	76 g	25%
Açúcares totais (g)	75 g	
Açúcares adicionados (g)	45 g	90%
Proteínas (g)	9,0 g	17%
Gorduras totais (g)	7,0 g	10%
Gorduras saturadas (g)	2,0 g	10%
Gorduras trans (g)	0 g	0%
Fibra alimentar (g)	1,0 g	4%
Sódio (mg)	17 mg	1%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS:

Cor: amarelado
Sabor: característico
Odor: característico