



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PANETONE ESPECIAL

Cód.: CQ-ET-08

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<sup>a</sup> 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](mailto:tffalimentos@tffalimentos.com.br)

### DESCRIÇÃO:

É uma pré-mistura em pó já com todos os ingredientes, para ser adicionado na farinha de trigo, juntamente com fermento, gordura, sal e água. Recomendado para o preparo de panetones, chocotones, panetones trufados, colombas 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 .....3,5 Kg  
Água em temperatura ambiente..... 2,1 L  
Fermento fresco..... 350g

#### REFORÇO

Farinha de trigo especial ..... 9,0 Kg  
Mix Panetone Especial TFF Alimentos ..... 5 Kg  
Água gelada ..... +/- 5,4 L  
Gordura vegetal ..... 1,2 Kg  
Sal ..... 125g

Frutas cristalizadas lavadas e escorridas ..... 5,0 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:

Caixas com 10 Kg embalado em plástico PEBD.

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 .....7898926297511

Uvas passas ..... 3,75 Kg

Sugestão para Panetone Salgado:

Calabresa picada.....1,0 Kg

Queijo muçarela picado .....1,5 Kg

Pode acrescentar também nessa massa tomate seco, azeitona, bacalhau, salsinha, bacon frito, 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 Especial, 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.  
É opcional cortar em cima em formato de X e colocar manteiga, para ficar mais úmido.
- 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, 125 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