

Karta techniczna produktu

Numer artykułu **TP01719**
Nazwa artykułu **Panaton BIT**

Strona 1 z 4

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO – NIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ

Opis

Nazwa opisowa: Mieszanka do wyrobu ciasta Panettone i innych wyrastających ciast drożdżowych

Składniki

Składniki: mąka **PSZENNA**, cukier, olej maślany (**MLEKO**), emulgator (E471), odtłuszczone **MLEKO** w proszku, suchy zakwas **PSZENNY**, sól, glukoza, serwatka w proszku (**MLEKO**), aromat, enzymy, środek do przetwarzania mąki (E300).

Może zawierać: SOJĘ, JAJA, MIGDAŁY, GORCZYCĘ

Instrukcja użycia

Receptura:

Zaczyn:

10,5 kg Panaton BIT
0,035 kg drożdże
4,5 kg woda
1,2 kg żółtko jaja
2,3 kg miękkie masło

Ciasto:

18,54 kg zaczyn
4,5 kg Panaton BIT
8,5 kg rodzyнки/owoce kandyzowane
2,3 kg miękkie masło
1,8 kg cukier
2,5 kg żółtko jaja

Do ciasta opcjonalnie można użyć aromatu.

Sposób przygotowania:

Zaczyn:

Mieszać Panaton BIT, wodę i drożdże przez 20 minut na wolnych obrotach oraz 10 minut na szybkich obrotach przy użyciu miksera, dodając stopniowo żółtko jaja (zaczynając już po 15 minutach od rozpoczęcia mieszania ciasta). 5 minut przed końcem mieszania dodać miękkie masło pokrojone w kostkę. Mieszać do uzyskania gładkiej konsystencji. Pozostawić na 12 godzin w garwni w temperaturze 22-24°C i wilgotności względnej 80%.

Ciasto:

Całkowity czas mieszania: 20 minut na wolnych i 10 minut na szybkich obrotach. Mieszać przygotowany zaczyn, Panaton BIT i cukier do połączenia (od 15-tej minuty mieszania ciasta dodawać partiami żółtko jaj, a na szybkich obrotach dodawać miękkie masło pokrojone w kostkę). Pod koniec mieszania (2 minuty przed końcem) dodać rodzyнки i/lub owoce

Karta techniczna produktu

Numer artykułu **TP01719**
Nazwa artykułu **Panaton BIT**

Strona 2 z 4

kandyzowane, aromat (opcjonalnie). Temperatura ciasta 26°C. Pozostawić do wyrośnięcia w garowni na 60 minut w temperaturze 30°C i wilgotności względnej 80%.
Podzielić ciasto na kęsy o pożądanej wielkości i delikatnie zaokrąglić. Pozostawić kęsy w temperaturze pokojowej przez 30 minut, następnie ponownie zaokrąglić i umieścić w formach. Pozostawić do wyrośnięcia przez 4-5 godzin. Przed wypiekiem pomalować jajkiem, naciąć górę w kształt krzyża i położyć kawałek masła (ok. 10 g). Można posypać płatkami migdałowymi i cukrem perlistym. Wypiek bez zaparowania – 15 minut przed końcem pieczenia zerwać luft.

Panettone 750 g – kęs 820 g, temperatura 170°C przez 10 minut, obniżyć temperaturę do 160°C i piec dalej 40 minut.

Panettone 1000 g – kęs 1080 g, temperatura 170°C przez 10 minut, obniżyć temperaturę do 160°C i piec dalej przez 50 minut.

Temperatura w centrum ciasta 93-95°C.

Parametry organoleptyczne

Wygląd:	Proszek
Barwa:	brązowa
Smak / zapach	swoisty, bez obcych zapachów

Parametry fizykochemiczne:

Sucha masa:	89%
-------------	-----

Informacja o wartości odżywczej

Wskazane poniżej wartości odżywcze są wartościami orientacyjnymi. Dane opierają się na obliczeniach zgodnie z Rozporządzeniem UE Nr 1169/2011.

Parametr	Jedn.	Wartość
Wartość energetyczna	kJ	1571
Wartość energetyczna	kcal	375
Tłuszcz	g/100 g	6,2
- kwasy tłuszczowe nasycone	g/100 g	3,6
Węglowodany	g/100 g	68,9
- cukry	g/100 g	13,4
Błonnik	g/100 g	2,4
Białko	g/100 g	12,2
Sól	g/100 g	0,50

Karta techniczna produktu

Numer artykułu **TP01719**
Nazwa artykułu **Panaton BIT**

Strona 3 z 4

Alergeny

Wykaz alergenów poniżej jest zgodny z Rozporządzeniem UE Nr 1169/2011 wraz z późniejszymi zmianami.

Alergen	+	?	-
Zboża zawierające gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- pszenica i produkty pochodne*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- żyto i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- jęczmień i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- owies i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Skorupiaki i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Jaja i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ryby i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Orzeszki ziemne i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mleko i produkty pochodne	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Orzechy (ogółem)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- migdały i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- orzechy laskowe i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- orzechy włoskie i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- orzechy nerkowca i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- orzeszki pekan i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- orzechy brazylijskie i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- orzechy pistacjowe i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- orzechy makadamia i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Seler i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gorczyca i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nasiona sezamu i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dwutlenek siarki i siarczyny**	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Łubin i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mięczaki i produkty pochodne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

* takie jak orkisz, khorasan, durum, samopsza, płaskurka

** Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂

+ = użyty w recepturze jako składnik

? = nie użyty w recepturze jako składnik ale nie można wykluczyć zanieczyszczenia krzyżowego

- = nie użyty w recepturze jako składnik

Karta techniczna produktu

Numer artykułu **TP01719**
Nazwa artykułu **Panaton BIT**

Strona 4 z 4

Okres trwałości i przechowywanie

Okres trwałości*: 270 dni

Warunki przechowywania: Przechowywać w suchym miejscu i temperaturze poniżej 25°C.

* od daty produkcji, przy zachowaniu zalecanych warunków przechowywania, w zamkniętym oryginalnym opakowaniu

Pakowanie

Typ opakowania: worek

Ilość netto: 15 kg

Modyfikacje genetyczne

Wszystkie surowce wchodzące w skład tego produktu zostały dokładnie przeanalizowane pod kątem potencjalnego pochodzenia z organizmów genetycznie modyfikowanych. Produkt nie zawiera żadnych surowców, które wymagałyby dodatkowego znakowania zgodnie z Rozporządzeniem (UE) 1829/2003 i 1830/2003.

Irradiacja

Produkt nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego ani nie zawiera napromieniowanych składników.

Autoryzacja

Zatwierdzone przez: Aleksandra Plasecka

Dokument wygenerowany elektronicznie nie wymaga podpisu.

Informacje w tym dokumencie podano w przekonaniu, iż są dokładne i wiarygodne. Jednakże nie udziela się żadnej gwarancji, wyraźnej ani dorozumianej. Niniejszy dokument zastępuje poprzednie wersje, jest ważny od daty wydania i służy wyłącznie do celów informacyjnych.