

Code article:	<b>1-42-011462</b>	Page:	1/4
Ident/Release:	<b>HW1825/003</b>		
Identification produit:	<b>Préparation pour panettone</b>		

### Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Panettone
Remarque réglementaire:	Usage réservé aux professionnels
Fabricant:	Condifa S.A.S 28-30 rue La Fayette BP 80035 67023 Strasbourg Cedex 1
Remarques:	Avantages produits: - Prêt en seulement 5H30 avec une seule pâte. - Pas besoin de retourner les panettones après cuisson. - Une recette de base à laquelle s'ajoutent des inclusions et des arômes pour créer sa propre recette. - Un moelleux en plein dans l'air du temps. - Une conservation de plusieurs jours en boutique et chez le client sans perte de moelleux.
Instructions de conservation du produit:	Avant ouverture à conserver dans l'emballage d'origine fermé, au frais et au sec. Après ouverture à conserver dans l'emballage d'origine, au frais et au sec et à utiliser rapidement
Taux de TVA applicable:	5,5 %
Date de péremption:	18 mois
Unité de conditionnement:	Sac de 15 kg

### Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3506170014559	03506170014566	/	03506170014573
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	7	39
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	7	39
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5,571428571
Poids net	<i>Net weight</i>	15000 g	15 kg	105 kg	585 kg
Poids brut	<i>Gross weight</i>	15162 g	15,162 kg	106,134 kg	613,3 kg
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	72,8	72,8	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	35	35	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	11	11	11	137

Code article:	<b>1-42-011462</b>	Page:	2/4
Ident/Release:	<b>HW1825/003</b>		
Identification produit:	<b>Préparation pour panettone</b>		

### Liste d'ingrédients

HW1825-003

farine de **BLÉ**, sucre, émulsifiant (E471), dextrose, poudre de **LAIT** écrémé, sel, arôme, enzyme (contient du **BLÉ**), Traces éventuelles de **FRUITS À COQUES, OEUF**.

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Panettone 2000 g  
Levure 40 g  
Eau 750 g  
Beurre 800 g  
Jaune d'oeufs 450 g  
Inclusions au choix 800 g (Cette quantité est donnée à titre indicatif)

Pétrissage : Pétrir en 1ère vitesse la préparation pour panettonnes, la levure et l'eau pendant environ 15 min, jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui se décolle de la cuve.

Ajouter les jaunes d'oeufs et pétrir en 1ère vitesse jusqu'à absorption.

Ajouter le beurre ramolli en 1ère vitesse jusqu'à absorption. Ajouter les inclusions.

Mettre la pâte en bac graissé.

Pointage en bac : Environ 2 heures à 30°C

Poids des pâtons : Diviser en 10 pâtons. Façonner légèrement en boule et déposer dans des moules ronds non graissés.

Apprêt : Environ 2 heures à 30°C

Les Panettonnes sont prêts à enfourner quand ils ont atteint les 2/3 du moule. Lamer le dessus en croix et placer une noisette de beurre au centre avant d'enfourner.

Cuisson à 180 °C :

Environ 40 min en four ventilé.

Environ 50 min en four à sole.

Les temps de pétrissage, de repos et de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

	Unité	Portion 100G	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1559	19
Energie	kcal	368	18
Matières grasses	g	3,4	5
- Acides gras saturés	g	2,0	10
Glucides	g	71	27
- Sucres	g	17	19
Protéines	g	12	24
Sel	g	1,1	18

\* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal. Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Code article:	<b>1-42-011462</b>	Page:	3/4
Ident/Release:	<b>HW1825/003</b>		
Identification produit:	<b>Préparation pour panettone</b>		

**Allergènes**

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		farine de BLE, enzyme
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- orge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		poudre de lait écrémé
- lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Code article:	<b>1-42-011462</b>	Page:	4/4
Ident/Release:	<b>HW1825/003</b>		
Identification produit:	<b>Préparation pour panettone</b>		

**Critères microbiologiques**

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		10	
S. aureus	UFC/g		100	
Moisissures	UFC/g		1000	
Levures	UFC/g		1000	
Aérobies nombre total de germes	UFC/g		1000 000	
Salmonelles	dans 25 g		0	

**Critères physico-chimiques**

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
aw	%			15	

**Statut**

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du mouton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>