

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>PÃO FRANCÊS INTEGRAL</b>	Revisão: Inicial
		Código: 3309
		Data: 04/08/2018
		Página 01/02

## PRODUTO

ALL PÃO FRANCÊS INTEGRAL.

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo de Pão Francês Integral.

## APRESENTAÇÃO

Mistura em pó de coloração branco amarronzada com presença de fibras de trigo.

## VANTAGENS

- Rapidez e facilidade a preparação de pães diferenciados.
- Cor natural da farinha integral sem corantes.
- Produz pães com alto teor fibras sem alterar suas características de volume, crocância e abertura da pestana encontrada no tradicional Pão Francês.
- Possui atrativo de produto direcionado para clientes que procuram alimentação mais saudável.

## INGREDIENTES

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, Farinha de trigo integral, Fibras de trigo, Sal refinado iodado, estabilizantes Éster do Ácido Tartárico Diacetilado e Estearoil 2-Lactil Lactado de Sódio, melhoradores de farinha Ácido Ascórbico e enzima Alfa Amilase.

## ADVERTÊNCIA

**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, LEITE, OVOS, AMENDOIM, SOJA, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.**

## MODO DE PREPARO

### - Receita

- Mistura para Pão francês Integral.....10.000 g
- Água Gelada (aproximadamente) .....6.000 g
- Fermento Biológico fresco .....300 g..... **ou**
- Fermento Biológico seco .....100 g

### - Procedimento

- Colocar a mistura All Pão Francês Integral na masseira juntamente com o fermento biológico seco, (se for o caso de utilizar o fermento seco), e misturar durante 1 a 2 minutos em velocidade 1 (lenta).
- Adicionar a água gelada e misturar 5 minutos em velocidade 1 (lenta).
- Adicionar o fermento biológico fresco, (se for o caso de utilizar o fermento fresco), misturar em velocidade 2 (rápida) até obter uma massa lisa e elástica (ponto de véu).
- Dividir a massa em pedaços de 2 kg, bolear, cobrir com plástico e descansar por 15 a 20 minutos.
- Para Pão Francês Integral, utilizar a divisora de 30 pedaços. Para baguete dividir em pedaços de 250 g. Passar na modeladora, colocar nas assadeiras apropriadas e deixar em carrinho fechado.
- Deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos, ou até o ponto de crescimento completo.



**FICHA TÉCNICA**  
**PÃO FRANCÊS INTEGRAL**

Revisão: Inicial

Código: 3309

Data: 04/08/2018

Página 02/02

- Dar o fio (corte da pestana) e colocar no forno para assar com vapor.
- Assar em forno de lastro a 200 - 210°C ou em forno turbo a 170 - 180°C, com vapor durante 15 a 18 minutos.

**APRESENTAÇÃO**

Sacos plásticos contendo 10 Kg.

**VALIDADE**

Quatro meses desde que na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

**ARMAZENAMENTO**

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da radiação solar.

**CÓDIGO DE BARRAS**

789 855 253 481 3

**NÚMERO - NCM**

19 01 20 00

**LEGISLAÇÃO**

Produto isento de registro conforme Resolução RDC Nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Informação Nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	305 kcal = 1.281 kJ	15,5
Carboidratos	67 g	22
Proteínas	8,5 g	11
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	11 g	44
Sódio	780 mg	32,5

(\*) Conforme produto exposto à venda.

(\*\*) Valores diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

