

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO FRANCÊS COM FIBRAS</b>	Revisão: 05
		Código: 0847
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

## PRODUTO

ALL PÃO FRANCÊS COM FIBRAS.

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo de Pão Francês com Fibras.

## APRESENTAÇÃO

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

## VANTAGENS

- Rapidez e facilidade a preparação de pães diferenciados.
- 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, fibras de trigo, sal refinado iodado, Glúten, Cevada torrada, Estabilizantes éster do ácido tartárico diacetilado, estearoil 2-lactil lactado de sódio, Corante caramelo em pó e Melhoradores de farinha ácido ascórbico, enzima alfa amilase e azodicarbonamida.

## 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 All Pão Francês com Fibras..... 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 com Fibras 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 por 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 com fibras, 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.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO FRANCÊS COM FIBRAS</b>	Revisão: 05
		Código: 0847
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- Deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos, ou até o ponto de crescimento completo.
- 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 180 - 190°C, com vapor durante 15 a 20 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**

789 855 253 058 7

#### **NÚMERO - NCM**

19 01 20 00

#### **LEGISLAÇÃO**

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

#### **ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS**

Alimento com alto teor de Sódio



	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO FRANCÊS COM FIBRAS</b>	Revisão: 05
		Código: 0847
		Data: 04/10/2022
		Página 03/03

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	339	339	17
Carboidratos (g)	70	70	23
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	10,5	10,5	21
Gorduras totais (g)	1,8	1,8	3
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	4,8	4,8	19
Sódio (mg)	777	777	39
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			