

|   |   |                  |
|---|---|------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>ALL PÃO FRANCÊS INTEGRAL</b> | Revisão: 03      |
|   |   | Código: 3309     |
|   |   | Data: 04/10/2022 |
|   |   | Página 01/03     |

## 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, Glúten, Estabilizantes éster do ácido tartárico diacetilado e estearoil 2-lactil lactado de sódio, Farinha de soja ativa 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 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 duas horas, ou até o ponto de crescimento completo.



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

Revisão: 03

Código: 3309

Data: 04/10/2022

Página 02/03

- 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 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.

**ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS**

Alimento com alto teor de Sódio





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

Revisão: 03

Código: 3309

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)                      | 10,7              | 10,7                         | 21    |
| Gorduras totais (g)                | 1,8               | 1,8                          | 3     |
| Gorduras saturadas (g)             | 0,5               | 0,5                          | 2     |
| Gorduras trans (g)                 | 0                 | 0                            | 0     |
| Fibra alimentar (g)                | 4,9               | 4,9                          | 19    |
| Sódio (mg)                         | 766               | 766                          | 38    |

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

ALIMENTOS  
Boas receitas levam essa marca.