



FICHA TÉCNICA

921 – Massa Pão Francês Integral

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome do Produto: Pão Francês Integral Cru

Marca: BRICO BREAD

INGREDIENTES:

FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARELO DE TRIGO, GLÚTEN DE TRIGO, CACAU ALCALINO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR E SAL. **CONTÉM GLÚTEN**

ALERGÊNICOS:

SIM	NÃO	ALERGÊNICO	DESCRIÇÃO
X		Cereais que contém glúten	Farinha de trigo, glúten de trigo
	X	Crustáceos	
x		Ovos	Ovo em pó
	X	Peixes	
	X	Amendoins	
X		Soja	Gordura Vegetal
	X	Leite (Incluindo Lactose)	
	X	Frutos de casca rija	
	X	Aipos	
	X	Mostarda	
X		Semente de Sésamo	Pode conter traços
	X	Dióxido de enxofre e sulfitos	

DADOS DO PRODUTO:

Peso unitário: 63 – 68g

Comprimento: 9 -11 cm

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

TABELA NUTRICIONAL - Pão Francês Integral			
Porção de 50g = 1 unid			
Quantidade por porção			VD *
Valor energético	129 kcal	541 kJ	6
Carboidratos	25 g		8
Proteínas	5,1 g		7
Gorduras totais	0,9 g		2
Gorduras saturadas	0 g		0
Gorduras trans	0 g		**
Fibra alimentar	1,8 g		7
Sódio	328 mg		14

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** Valor não estabelecido.

DADOS CADASTRAIS:

Código: 921

Peso Líquido por caixa: 8kg.

Unidades aproximada por cx: 105

Dimensões cx: (380X 280 X 160) mm (C x L x A)

ARMAZENAMENTO:

Manter armazenado em temperatura de -12° C ou mais frio.

PRAZO DE VALIDADE:

90 dias armazenado em temperatura (- 12°C) ou mais frio.



MODO DE PREPARO



1º- Retirar a quantidade necessária que irá ser preparado e guarde o que não vai ser utilizado.



2º- Dispor em assadeiras caneladas untadas para descongelar cerca de 1 hora em temperatura ambiente.



3º- Após o descongelamento, colocar os pães para fermentar em um armário fechado próprio para fermentação. Devido a este armário não ter temperatura e umidade controlada, o tempo de fermentação varia de acordo com a temperatura ambiente



4º- Pré aqueça o forno a uma temperatura média de 180°C, por 15 minutos.



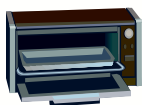
5º- Quando os pães estiverem no tamanho certo do crescimento, cortar a pestana do pão. O corte deve ser efetuado a 45° com uma lâmina bem afiada.



6º- Leve ao forno e injete 08 segundos de vapor ou caso não tenha vapor, umedeça a parte superior dos pães com um pouco de água antes de levar ao forno.



7º- Assar por aproximadamente 12 a 15 minutos ou até que os pães estejam dourados.



Obs: Como existem diferenças entre fornos podem ocorrer variações no tempo de preparo sugerido.