



FICHA TÉCNICA

118 - PÃO FRANCÊS INTEGRAL

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome do Produto: Pão Francês Integral Pré Assado e Congelado

Marca: BRICO BREAD

INGREDIENTES:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo(4%), água, glúten de trigo, sal, cacau em pó alcalino, gordura vegetal hidrogenada e açúcar.

CONTÉM GLÚTEN.



ALERGÊNICOS:

Alergênicos	
Cereais que contém Glúten	X
Crustáceos	
Ovos	*
Peixes	
Amendoins	
Soja	*
Leite	*
Frutos de casca Rija	
Aipos	
Mostarda	
Semente de Sésamo	*
Dióxido de Enxofre e Sulfitos	

Legenda	
X	Contém
*	Pode Conter traços

DADOS DO PRODUTO:

Comprimento: 10 – 14 cm

Peso unitário: 55-62g

DADOS CADASTRAIS:

Código: 118

Peso Líquido por caixa: 7,0kg.

Unidades aproximada por cx: 120

Dimensões cx : (58x38x30) cm (C x L x A)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

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

ARMAZENAMENTO:

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

PRAZO DE VALIDADE:

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



MODO DE PREPARO



1º- Pré-aqueça o forno temperatura média de 180°C por 5 minutos.



2º- Retire a caixa do freezer e separe a quantidade a ser preparado e guarde o que não vai ser utilizado.



3º- Coloque os pães na assadeira ainda **congelados**, mantendo 3cm de espaço entre eles.



4º- Leve ao forno (180°C) e injete 08 segundos de vapor ou utilize um spray com água para umedecer a parte superior dos pães.



5º- Assar por aproximadamente 08 a 10 minutos ou até que os pães estejam dourados.



Obs.: Como existem diferenças entre fornos podem ocorrer variações no tempo de assamento e vapor sugerido.