



FICHA TÉCNICA PÃO FRANCÊS PRÉ-ASSADO

DENOMINAÇÃO DE VENDA: Pão francês pré-assado congelado.

COMPOSIÇÃO: Farinha pré-mistura para pão francês (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, ácido ascórbico, enzimas alfa amilase, estearoil lactil-2 e lactato de sódio), água e fermento biológico.

CARACTERÍSTICAS:

Formato: Cilindro / Bastão;

Peso por unidade: 70 a 75 g;

Peso do pacote: 280 g.

PARÂMETROS:

Tempo de congelamento: 1 hora;

Temperatura da massa: 19 a 22 °C;

Temperatura de congelamento: -25 °C;

Temperatura de armazenamento: -18 °C.

VALIDADE: 180 dias congelado.

Após aberto, preparar todo o conteúdo para consumo. Caso o produto não seja consumido por completo, manter sob congelamento à -18°C por até 90 dias.

EMBALAGEM:

Tipo de embalagem: Saco PE

TRANSPORTE: Caminhão baú refrigerado (aprox. -18 °C), com boas condições físicas, higienizados e isentos de pragas.



MODO DE PREPARO: Retire o produto do freezer e deixe descongelar por aproximadamente 10 minutos antes do preparo e asse em forno ou air fryer.

CONTROLE TEMPO X TEMPERATURA:

Tempo de descongelamento: 10 minutos;

Tempo de forno: de 8 a 10 minutos;

Temperatura do forno: de 170 °C;

Tempo de air fryer: de 6 a 8 minutos;

Temperatura air fryer: de 160 °C;

ALÉRGICOS:

CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CEVADA, AVEIA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 32/5 porções			
Porção: 50g (5/7 unidade)			
	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	209	104	5%
Carboidratos (g)	42	21	7%
Açúcares totais (g)	1,6	0,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	7,1	3,5	7%
Gorduras totais (g)	1,2	0,6	1%
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,1	1%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar	1,8	0,9	4%
Sódio (mg)	339	170	8%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.