

Anexo 1

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DO PÃO DE MAFRA**Pão**

	Nome	Local
Empresa panificadora	Mário Firmino Moagem e Panificação	Barril
	Data	Hora
Fabrico		
Aquisição		
Entrega no laboratório	19 Março	12.20

Matérias-primas

Matérias-primas	Fornecedor	Tipo	Características alveográficas*			Características farinográficas*	
			W	P	P/L	Grau de absorção	Estabilidade
Farinha	Firmos	T65	246		1,07		
Levedura	GB Ingridients	Prensada					
Outros ingredientes							

*Informação disponibilizada pelo fornecedor da farinha. Caso não exista enviar amostra da farinha (2 kg).

Fórmula panar

	% (base farinha)
Farinha	100
Água	80
Sal	2,5
Levedura	3
Outros ingredientes	

Processo

	Tempo	Temperatura (°C)
Amassadura	40 min	+/- 20°
Tempos de fermentação	30 min	
	Estanca	
	Outros	
Tempo tabuleiro**	20 min	
Cozedura		
Tipo de forno	Alvenaria	
Combustível	Lenha (pinho e eucalipto)	

** Se efectuada em estufa referir também a humidade relativa.....