

Anexo 1

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DO PÃO DE MAFRA

	Nome	Local
Empresa panificadora	JUSTINO ALEXANDRE SARDINHA, LDA	Encarnação 2
	Data	Hora
Fabrico		
Aquisição		
Entrega no laboratório		

Matérias-primas

Matérias-primas	Fornecedor	Tipo	Características alveográficas*			Características farinográficas*	
			W	P	P/L	Grau de absorção	Estabilidade
Farinha	Fabrico Próprio	Tipo 65	222	100	1.29		
	Centeio	Tipo 70					
Levedura	Mauri	Clássica					
Outros ingredientes							

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

Fórmula panar

	% (base farinha)
Farinha (Centeio: 4 a 5%; Trigo: 95-96%)	100
Água	70
Sal	2
Levedura	2
Outros ingredientes	

Processo

	Tempo	Temperatura (°C)
Amassadura	22 minutos	23
Tempos de fermentação	35 minutos (Total)	
Estanca	25 minutos	25
Outros		
Tempo tabuleiro**	10 minutos	26
Cozedura		
Tipo de forno	Alvenaria – Antiga Portuguesa	
Combustível	Gás	

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