

Anexo 1

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

	Nome	Local
Empresa panificadora	Pani-Mafra, Lda	Carvalhal
	Data	Hora
Fabrico	19 Março	02.00
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	António Jesus Cerealis	Trigo 65 Centeio130	222	74	0,79		
Levedura	Sodifer	Activa 500					
Outros ingredientes							

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

Fórmula panar

	% (base farinha)
Farinha trigo T65	85
Farinha centeio T130	15
Água	80-90
Sal	1,5-2,0
Levedura	1,0-1,5

Processo

	Tempo	Temperatura (°C)
Amassadura	25 min	
Tempos de fermentação	75 min	
	Estanca	25 min
	Outros	
Tempo tabuleiro**	45 min	
Cozedura		
Tipo de forno	Alvenaria e tijolo refractário	
Combustível	Lenha e gás	

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