

Anexo 1

**FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DO PÃO DE MAFRA**

	<b>Nome</b>	<b>Local</b>
<b>Empresa panificadora</b>	<b>JUSTINO ALEXANDRE SARDINHA, LDA</b>	<b>Encarnação</b>
	<b>Data</b>	<b>Hora</b>
Fabrico	19 Março	06.00
Aquisição		
Entrega no laboratório	19 Março	12.20

**Matérias-primas**

<b>Matérias-primas</b>	Fornecedor	Tipo	Características alveográficas*			Características farinográficas*	
			W	P	P/L	Grau de absorção	Estabilidade
Farinha	Fabrico Próprio	Tipo 80	222	100	1.29		
Levedura	Maurio	Clássica					
Outros ingredientes							

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

**Fórmula panar**

	% (base farinha)
Farinha	100
Água	70
Sal	2
Levedura	2
Outros ingredientes	

**Processo**

	Tempo	Temperatura (°C)
Amassadura	22 minutos	23
Tempos de fermentação	35 minutos (Total)	
Estanda	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.....