

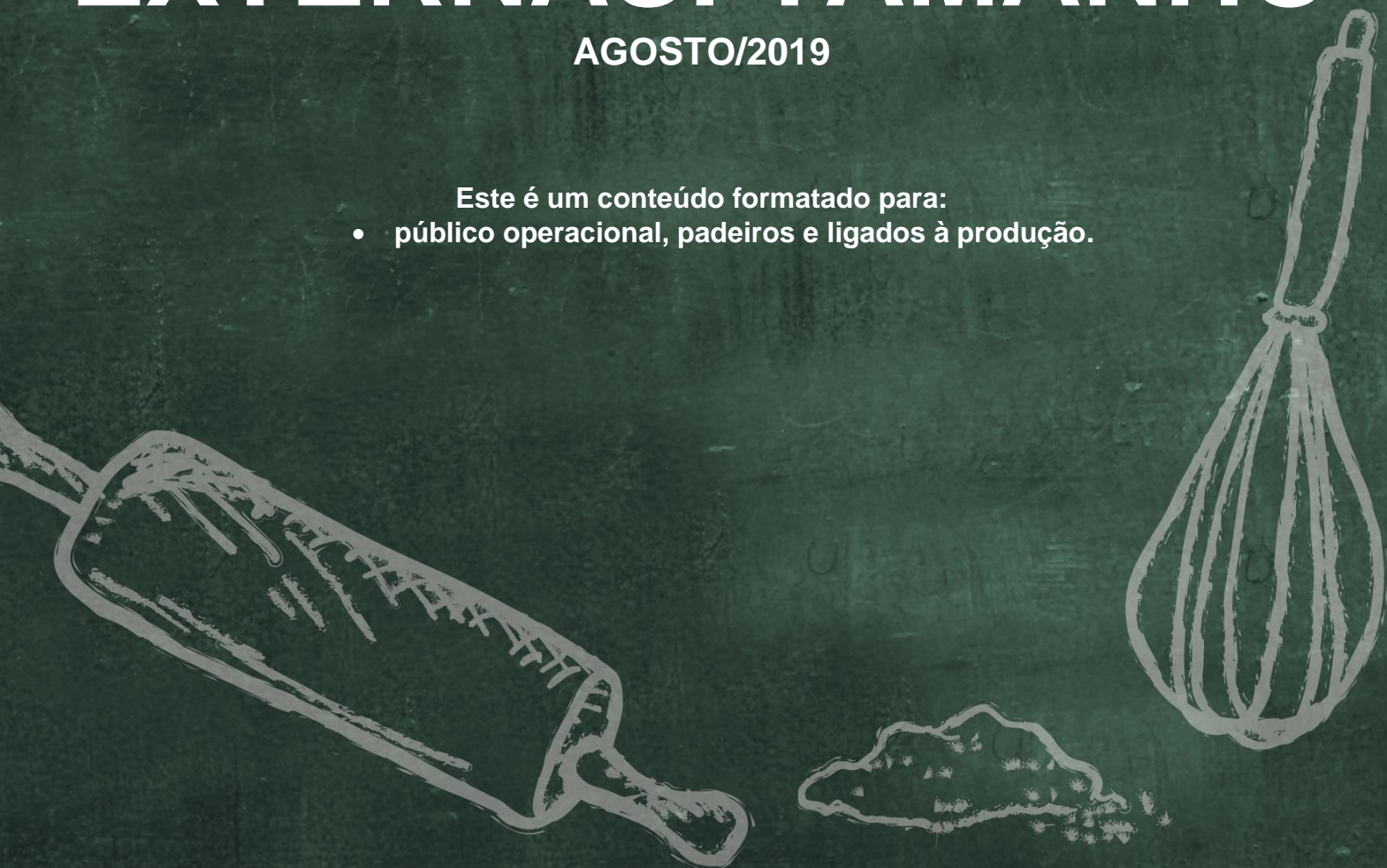


# CAPÍTULO 3 – RESUMIDO CARACTERÍSTICAS EXTERNAS: TAMANHO

AGOSTO/2019

Este é um conteúdo formatado para:

- público operacional, padeiros e ligados à produção.





PROJETO  
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS  
**3- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:  
TAMANHO**

**Capítulo 3 – Resumido**

**Características externas: tamanho**

O tamanho é uma característica importante - influencia o consumidor no momento da compra do pão.

O pão tipo francês de qualidade é um produto de forma arredondada, de tamanho definido com 14 cm de comprimento e 7 cm de largura.

Um pão grande ou pequeno pode gerar reclamações e recusa da compra do pão francês.

O tamanho do pão tipo francês está relacionado:

- com a quantidade de gás produzida durante a fermentação e forneamento;
- com a formação da rede de glúten;
- qualidade e quantidade dos ingredientes da massa.

Uma forma simples de avaliar o tamanho do pão tipo francês é utilizar um gabarito com as medidas de 14 cm por 7 cm. Colocar o pão dentro do gabarito. Se estiver no padrão, o pão deve 'encaixar' dentro desse gabarito.



Fonte: ABIP



PROJETO  
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS  
**3- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:  
TAMANHO**

É importante na padaria ter a norma técnica da ABNT 16170:2013 como uma referência, pois a norma ajudará a fazer o diagnóstico da qualidade do seu pão tipo francês. É uma ferramenta fundamental para a qualidade do pão tipo francês e deve estar à mão do panificador e padeiro.

### **Referências bibliográficas**

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. Panificação Pão tipo francês - Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação NBR16170:2013. Rio de Janeiro, 2013.

Guia de implementação - Panificação - Pão tipo francês - Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação - ABNT NBR 16170, 2015. Sebrae.

Defeitos mais comum no pão francês > Disponível em: <http://anaconda.com.br/o-pao-ideal/> > Acesso em 02 maio 2019

Ariane Soares

Engenheira de Alimentos



PROJETO  
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS  
**3- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:  
TAMANHO**

**FICHA REFERENCIAL**

Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP)  
Projeto Qualidade Pão Francês. Versão 1 – agosto/2019

Presidente: José Batista de Oliveira  
Diretor executivo e supervisor do projeto: Giovani Mendonça  
Redação técnica e pesquisa: Arianne Soares  
Revisão: Nayara Carmo e Teolinda Aguiar  
Arte e logomarca: Zaga Comunicação

A norma ABNT 16.170 – Qualidade do Pão Francês pode ser adquirida no site [www.abnt.org.br](http://www.abnt.org.br).  
Conteúdo de propriedade intelectual da ABIP, elaborado com base nos atributos de qualidade apontados pela norma ABNT 16.170 e conforme orientação da consultoria técnica atribuída ao projeto. A norma ABNT 16.170 não estabelece processos produtivos. É expressamente proibido sua cópia, reprodução, difusão, transmissão, utilização, modificação, venda, publicação, distribuição ou qualquer outro uso, na totalidade ou em parte, em qualquer tipo de suporte, fora dos casos expressamente acordados com a ABIP ou sem prévia autorização por escrito.

[www.abip.org.br](http://www.abip.org.br) | [secretaria@abip.org.br](mailto:secretaria@abip.org.br)