

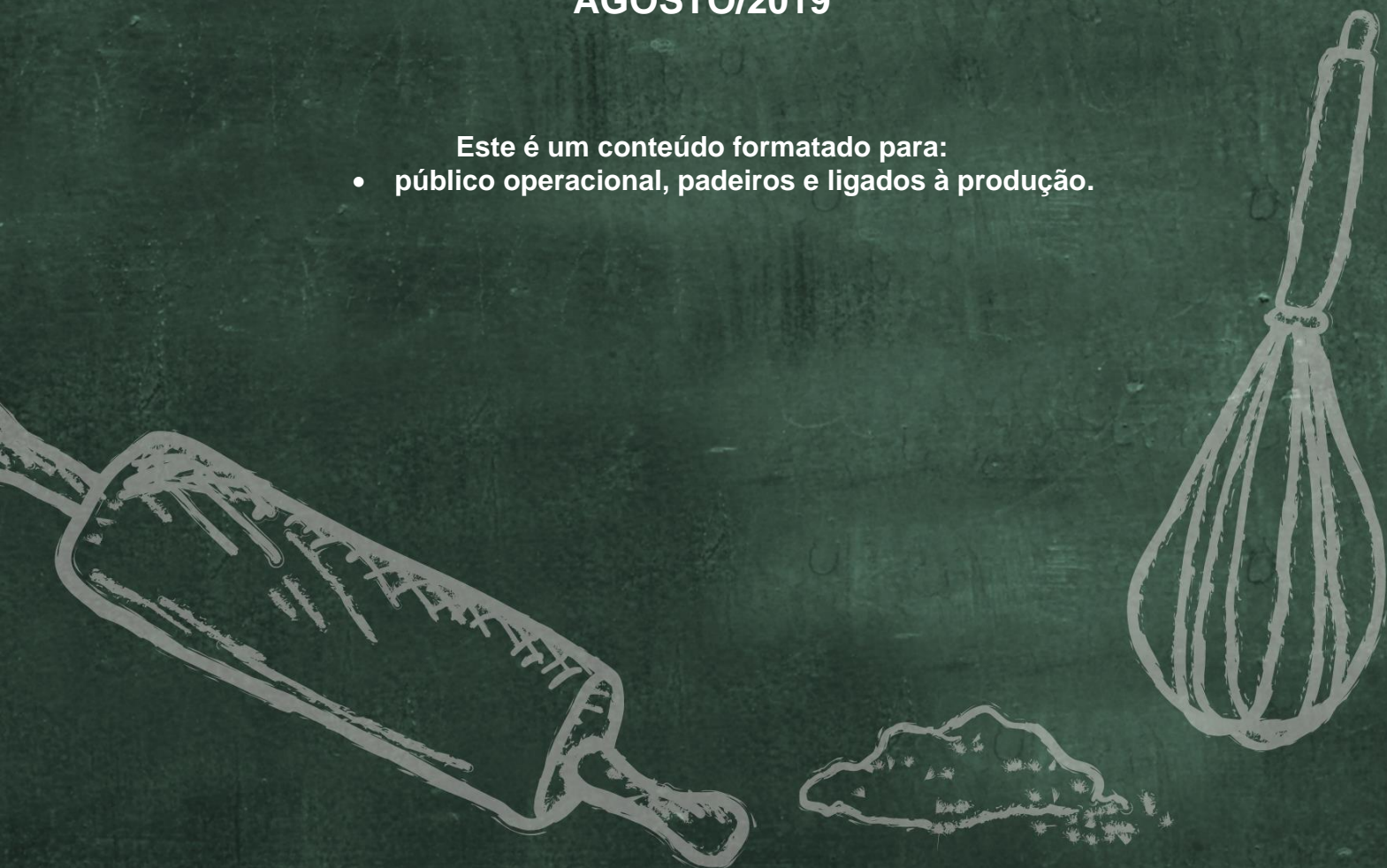


CAPÍTULO 1 - RESUMIDO

INTRODUÇÃO

AGOSTO/2019

- Este é um conteúdo formatado para:
- público operacional, padeiros e ligados à produção.





PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
1- INTRODUÇÃO

Capítulo 1 – Resumido

Introdução – O pão tipo francês

É o pão mais conhecido no Brasil, sendo sua receita composta por farinha de trigo, água, sal e fermento.

Nos últimos anos, diante de um novo cenário de mercado, a venda do pão francês nas padarias caiu, mas o consumo de farinha de trigo destinada a esse produto vem aumentando. Isso acontece porque novos canais de venda foram criados e ampliados, como supermercados, postos de gasolina e lojas de vizinhança. A Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) incentiva por meio deste projeto que as padarias brasileiras invistam na produção de um pão francês de maior qualidade, em conformidade com a regulamentação técnica, buscando atrair e aumentar as vendas do produto.

Existe uma norma técnica para padronização do pão tipo francês – NBR 16170:2013 e, segundo ela, o pão francês ideal deve ter:

- casca de cor amarelo dourada e uniforme;
- ser crocante, com ‘mordida curta’ (crocante e macio, sem esfarelar muito);
- com pestana fina, bem presa à casca e ocupando cerca de 70% do pão;
- miolo cor branca ao creme e macio, sem buracos;
- de sabor bem característico: levemente doce e ácido;
- tamanho: 14 cm por 7 cm;
- deve ter elasticidade ao tocar o pão, a famosa ‘apertadinha’ no pão, para concluir se é duro ou macio.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
1- INTRODUÇÃO



Foto: Pão francês de qualidade segundo a norma ABNT 16170

Fonte: ABIP

É importante na padaria ter a norma técnica da ABNT 16170:2013 como uma referência, pois a norma ajudará a fazer 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.

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.
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 | secretaria@abip.org.br