Fecha rev. 20/12/2018

FICHA TÉCNICA PAN INTEGRAL:

código producto: **01509002**

Ingredientes masa: Harina integral, agua, sal, levadura, mejorantes panarios (antiaglomerante E-170, harina de trigo, emulgente E-322, harina de soja, agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico y enzimas).

Puede contener trazas de leche, huevo y frutos secos.

Modo de empleo

Peso pan	Tiempo descongelación mínimo	Temperatura cocción	Tiempo cocción
30 gramos	15-20 minutos	180-190º C	5-8 minutos
50 gramos	15-20 minutos	180-190º C	5-8 minutos
80 gramos	15-20 minutos	180-190º C	10-12 minutos
100 gramos	15-20 minutos	180-190º C	12-14 minutos
200 gramos	20-25 minutos	180-190º C	16-18 minutos
380 gramos	20-25 minutos	190-210º C	20-25 minutos