

Pré-misturas para:	Pré-mistura Prontex Pão Francês Curta Fermentação	Pré-mistura Prontex Pão Francês Longa Fermentação	Pré-mistura Prontex Multipão	Pré-mistura Prontex Pão Caseiro	Pré-mistura Prontex Pão Mix de Cereais	Pré-mistura Prontex Pão Integral
Biscoitos doces			x	x		
Biscoitos salgados fermentados			x	x		x
Biscoitos salgados não fermentados						
Bolos e tortas						
Confeitaria em geral						
Coxinhas e rissoles						
Embutidos						
Empanados						
Massas amanteigadas						
Massas congeladas						
Massas folhadas						
Massas frescas						
Massas secas						
Panquecas						
Pão caseiro (processo manual)				x		
Pão caseiro (processo mecânico)				x		
Pães doces			x	x		
Pães especiais de grãos					x	x
Pães para hambúrguer e hot dog			x	x		
Pães para sanduíche			x	x		
Pão francês (curta fermentação)	x	x				
Pão francês (longa fermentação)		x				
Pão francês congelado	x	x				
Pães em geral	x	x				
Pão integral (processo manual)						x
Pão integral (processo industrializado)					x	x
Pasteis						
Pizzas			x	x		
Salgadinhos fritos						
Salgados em geral			x	x		
Nhoque						
Esfirras			x	x		
Waffles						
Uso doméstico geral						
Colas e resinas industriais						
	Pré-mistura Prontex Pão Francês Curta Fermentação	Pré-mistura Prontex Pão Francês Longa Fermentação	Pré-mistura Prontex Multipão	Pré-mistura Prontex Pão Caseiro	Pré-mistura Prontex Pão Mix de Cereais	Pré-mistura Prontex Pão Integral
Umidade máxima (%)	15	15	15	15	15	15
Cinzas – b.s. (%)	0,6	0,6	0,6	0,55	1,2	1,0
Glúten úmido (%)	27 - 32	27 - 32	28 - 32	27 - 32	27 - 32	27 - 32
Glúten seco (%)	9 - 11	9 - 11	9,5 - 11	9 - 11	9 - 11	9 - 11,5
Falling number mínimo - S	300 - 350	310 - 350	280 - 320	280 - 320	280 - 320	280 - 320
Cor	92	92	92	92,5	86	89
Aditivos	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Força	Forte	Muito Forte	Média	Média	Média	Média
Plasticidade	Equilibrada	Resistente	Equilibrada	Equilibrada	Equilibrada	Equilibrada

Farinhas para:	Farinha Tradicional MTC 0450	Farinha Nova MTC 0550	Farinha Standard Cracker MTC 0750	Farinha Standard Massas MTC 0850	Farinha Standard Pães MTC 0900	Farinha Standard Biscoito MTC 1200	Farinha Weissgold MTC 0360	Farinha para Massa Fresca
Biscoitos doces	x	x		x	x	x	x	x
Biscoitos salgados fermentados	x	x		x		x	x	x
Biscoitos salgados não fermentados	x	x		x	x	x	x	x
Bolos e tortas	x	x					x	x
Confeitaria em geral	x	x					x	x
Coxinhas e rissoles	x	x		x	x	x		x
Embutidos	x	x		x	x	x		
Empanados	x	x			x	x	x	
Massas amanteigadas	x	x					x	x
Massas congeladas	x	x		x	x		x	x
Massas folhadas	x	x					x	x
Massas frescas	x						x	x
Massas secas	x						x	x
Panquecas	x	x	x		x		x	x
Pão caseiro (processo manual)	x	x						
Pão caseiro (processo mecânico)	x	x	x					
Pães doces	x	x		x				
Pães especiais de grãos								
Pães para hambúrguer e hot dog	x	x						
Pães para sanduíche	x	x						
Pão francês (curta fermentação)	x	x						
Pão francês (longa fermentação)								
Pão francês congelado		x						
Pães em geral	x	x	x	x	x		x	
Pão integral (processo manual)	x	x						
Pão integral (processo industrializado)			x	x	x	x		
Pasteis	x						x	x
Pizzas	x	x						
Salgadinhos fritos	x	x			x	x		x
Salgados em geral	x	x			x			x
Nhoque	x						x	x
Esfirras	x	x						
Waffles	x	x			x			
Uso doméstico geral	x	x					x	

Características físico-químicas das farinhas	Farinha Tradicional MTC 0450	Farinha Nova MTC 0550	Farinha Standard Cracker MTC 0750	Farinha Standard Massas MTC 0850	Farinha Standard Pães MTC 0900	Farinha Standard Biscoito MTC 1200	Farinha Weissgold MTC 0360	Farinha para Massa Fresca
Umidade máxima (%)	15	15	15	15	15	15	15	15
Cinzas – b.s. (%)	0,45	0,55	0,75	0,85	0,9	1,2	0,36	0,4
Glúten úmido (%)	27 - 32	27 - 32	28 - 33	28 - 33	28 - 33	30 - 34	27 - 32	27 - 32
Glúten seco (%)	9 - 10,5	9 - 10,5	9 - 11	9 - 11	9 - 11	10 – 12,5	9 - 10,5	9 - 11
Falling number mínimo - S	280 - 320	280 - 320	280 - 330	280 - 320	280 - 330	250 - 300	300 - 350	300 - 350
Cor	93,5	92,5	91,5	90,5	90	88	94	94
Aditivos	Não	Sim	Sim	Não	Sim	Não	Não	Sim
Força	Forte	Média	Média	Fraca	Fraca	Fraca	Muito forte	Forte
Plasticidade	Resistente	Equilibrada	Equilibrada	Extensível	Extensível	Extensível	Resistente	Resistente