

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de pão tipo raminho

Classificação: 4200098 – mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo (RDC nº 27, 2010)

Público alvo: venda exclusiva para pessoa jurídica, com processamento prévio à oferta ao consumidor

Código Hiperpan: 332

Código de barras: 7898918766384

Peso do pacote: 3,200 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada a marrom claro. Interior de cor branca a creme. Casca e miolo com textura macia. Odor característico, doce. Sabor adocicado, característico.



Microbiológica: IN nº 161, 2022 – item 19c

Micro-organismo	Limite de aceitação
<i>salmonella</i>	ausência em 25 g
<i>bacillus cereus</i> presuntivo	10 ² UFC/g
<i>estafilococos coagulase positiva</i>	5 x 10 ² UFC/g
<i>escherichia coli</i>	5 x 10 ¹ UFC/g

	FICHA TÉCNICA: RAMINHO	Data elab.: 02/07/2024
		Data rev.: 26/08/2025
		Nº rev.: 01
		Pág.: 2 de 5

Matérias estranhas: RCD nº 623, 2022

Avaliação	Limite de aceitação
fragmentos de insetos	225 em 225 g
cinzas insolúveis em ácido	1,5 %
óleos mortos	5 fragmentos na alíquota

Contaminantes: IN nº 160, 2022

Avaliação	Limite de aceitação
desoxinivalenol – DON	1000 µg / kg
zearalenona	100 µg / kg

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina (*Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis* e *Streptomyces viridochromogenes*), sal, ervadose, farinha de soja, amido, fermento biológico, emulsificantes estearoil 2-laotilato de cálcio (INS 482(i)), goma guar (INS 412), ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico (INS 472e) melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS 300) e azodicarbonamida (INS 927a).

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E SOJA. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE E OVOS. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 80			
Porção: 40 g (4/5 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	256	101	5
Carboidratos (g)	51	20	7
Açúcares totais (g)	11	4,3	
Açúcares adicionados (g)	8,4	3,4	7
Proteínas (g)	7,4	3	6
Gorduras totais (g)	2,5	1	2
Gorduras saturadas (g)	1,1	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,9	0,7	3
Sódio (mg)	356	142	7
*Porcentual de valores diários fornecidos pela porção			

Elaboração: Bruna Vargas	Revisão: Aline Agosti	Aprovação: Adilson Cardoso
Analista de Qualidade	Coordenadora de Qualidade	Diretor



FICHA TÉCNICA: RAMINHO

Data elab.: 02/07/2024

Data rev.: 26/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 3 de 5

Porção calculada conforme anexo V da IN nº 75, 2022. Grupo I: pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães

Rotulagem nutricional frontal: não possui

Modo de preparo: distribuir as unidades do produto em uma forma untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Faça os cortes dos raminhos. Deixar o produto crescer em armário fechado (4h a 5h) ou climática fechada (2h). Assar o produto a 175°C por 15min em forno pré-aquecido. Retirar do forno quando o produto estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: para uma aparência mais brilhante, sugerimos pincelar os pães com gema ou ovo batido, antes de levar o produto ao forno

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	50 g	50 g	55 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 45 g

Tamanho do produto cru: 7,5 cm a 8,5 cm

ARMAZENAMENTO

Conservação: manter congelado a -12 °C ou mais frio. Uma vez descongelado, não congelar novamente. O prazo de validade deste alimento será comprometido, caso não sejam respeitadas as condições de conservação.

Validade embalagem selada: 6 meses a partir da data de fabricação

Validade embalagem aberta: 45 dias, dentro da própria embalagem, devidamente vedada, dentro do prazo de validade e desde que o alimento não tenha sofrido descongelamento

Validade produto pronto embalado: 2 dias após o preparo, desde que embalado no mesmo dia de produção

EMBALAGEM

Embalagem primária: bobina impressa PEBD 70 µm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 8 unidades de 3,2 kg cada, total de 25,6 kg

Elaboração: Bruna Vargas Analista de Qualidade	Revisão: Aline Agosti Coordenadora de Qualidade	Aprovação: Adilson Cardoso Diretor
---	--	---------------------------------------



FICHA TÉCNICA: RAMINHO

Data elab.: 02/07/2024

Data rev.: 26/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 4 de 5

Palefização:

Lastro – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

Peso – variável, conforme pedido

PRODUÇÃO

Fabricado em: Hiperparê Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01. I.E.: 057/0270375. Endereço: Rua Ayrilina Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial – Gravataí/RS – Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: RAMINHO

Data elab.: 02/07/2024

Data rev.: 26/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	02/07/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	26/08/2025	Inserido o peso unitário do produto, peso unitário aproximado após o preparo e tamanho do produto cru, ajustado a lista de ingredientes e informações nutricionais	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor