

INFORMAÇÕES GERAIS

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

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: 063

Código de barras: 7898918766223

Peso do pacote: 3.200 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior e interior de coloração marrom escura. Casca levemente crocante e miolo com textura macia. Odor característica, doce. Sabor adocicado, característico.



Microbiológica: IN nº 161, 2022 – item 19c

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

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



FICHA TÉCNICA: PÃO BRIOCHE

Data elab.: 14/08/2024

Data rev.: 13/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 2 de 6

Matérias estranhas: RCD nº 623, 2022

Avaliação	Limite de aceitação
fragmentos de insetos	225 em 225 g
cinzas insolúveis em ácido	1,5 %
ácidos málicos	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, amido modificado, açúcar, soro de leite em pó, gema de ovo em pó, sal, fécula de mandioca, fermento biológico, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482[i]) e polisorbato (INS 432), espessante carboximetilcelulose sódica (INS 466), agentes de tratamento de farinha fosfato monoácido (INS 341[i]) e cloridrato de L-cisteína (INS 920), estabilizante carbonato de cálcio (INS 170[i]), antioxidante ácido ascórbico (INS 300) e aromatizante.

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

AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE

Elaboração: Bruna Vargas Analista de Qualidade	Análise crítica: Aline Agostini Coordenadora de Qualidade	Aprovação: Adilson Cardoso Diretor
---	--	---------------------------------------



FICHA TÉCNICA: PÃO BRIOCHE

Data elab.: 14/08/2024

Data rev.: 13/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 3 de 6

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 80			
Porção: 40 g (3/5 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	266	106	6
Carboidratos (g)	53	21	7
Açúcares totais (g)	12	4,8	
Açúcares adicionados (g)	7,4	3	6
Proteínas (g)	7,1	2,9	6
Gorduras totais (g)	2,7	1,1	2
Gorduras saturadas (g)	1,3	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,6	0,6	2
Sódio (mg)	352	141	7

*% calculado de valores diários fornecidos por porção

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

Rotulagem nutricional frontal: não possui

Modo de preparo: distribuir as unidades do produto em uma assadeira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (4h a 6h) ou climática fechada (2h30min). Assar a 150 °C por 20min em forno pré-aquecido. Retirar do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: para uma aparência mais brilhosa, pincelar a massa com gema de ovo

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	65 g	65 g	75 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 60 g

Tamanho do produto cru (diâmetro): 5,5 cm a 6,5 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.

Elaboração: Bruna Vargas	Análise crítica: Aline Agost	Aprovação: Adilson Cardoso
Análise de Qualidade	Coordenadora de Qualidade	Diretor



FICHA TÉCNICA: PÃO BRIOCHE

Data elab.: 14/08/2024

Data rev.: 13/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 4 de 6

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: saco impresso PEBD 60 µm

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

Palefização:

Lastró – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

Peso – variável, conforme pedido

PRODUÇÃO

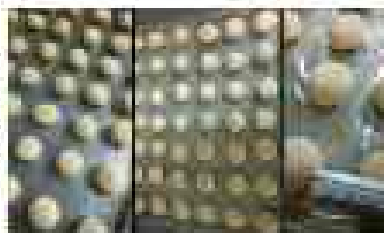
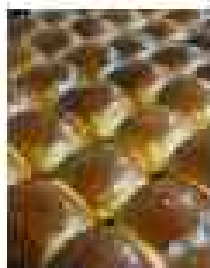
Fabricado em: Hiperpan Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01. I.E.: 057/0270375. Endereço: Rua Acylino Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial – Gravataí/RS – Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor

COMO FAZER O PÃO PERFEITO: GUIA PASSO A PASSO

ETAPA	MÉTODO	IMAGEM
Armazenamento	Mantenha o controle de lotes organizando os produtos no freezer pelo sistema FVPS: o primeiro que vence é o primeiro que sai	
Acondicionamento	Coloque o produto em uma forma untada para pães a uma distância de 4 cm entre si, podendo fazer o uso de aré (10 cm de diâmetro), coloque 6 unidades por linha e 7 unidades por coluna, totalizando 42 pães por forma	
Descongelamento	Acondicione os pães em armário aberto para descongelamento por 40 minutos	
Fermentação	Armário: 6 horas em crescimento natural Climática: 2 horas e 30 minutos a 28 °C	
Decoração	Pintar os pães com preparo de ovo e água (proporção 1:1)	
Forneamento	Asse a 150 °C por 20 minutos sem a aplicação de vapor	



FICHA TÉCNICA: PÃO BRIOCHE

Data elab.: 14/08/2024

Data rev.: 13/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 6 de 6

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	16/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	13/08/2025	Adicionado a tabela – Como fazer o pão perfeito: guia passo a passo, inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto e o peso unitário aproximado após o preparo	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor