

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de pão tipo português - francês

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: 064

Código de barras: 7898969893411

Peso do pacote: 2,250 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada a marrom claro. Interior de cor branca a creme. Casca crocante e miolo com textura macia. Odor característico, de pão francês. Sabor levemente salgado.



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

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



FICHA TÉCNICA: PÃO PORTUGUÊS - FRANCÊS

Data elab.: 16/08/2024

Data rev.: 18/05/2026

Nº rev.: 02

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 %
açúcares 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, sal, farinha de soja, amido, fermento biológico, emulsificantes estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(ii)), goma guar (INS 412), ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico (INS 472e) e melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS 300) e azodicarbonamida (INS 927a).

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 56			
Porção: 40 g (1/10 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	223	89	4
Carboidratos (g)	45	18	6
Açúcares totais (g)	3,2	1,3	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,9	3,1	6
Gorduras totais (g)	1,3	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,9	0,8	3
Sódio (mg)	501	201	10
*Porcentual de valores diários fornecidos pela porção.			

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

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

Rotulagem nutricional frontal: não possui

Modo de preparo: distribuir as unidades do produto em formas para pães. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (6h a 8h) ou climática fechada (2h). Assar a 175 °C por 16min em forno pré-aquecido, utilizando o vapor do forno. Retirar do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: peneirar farinha de trigo sobre o pão e adicionar azeite de oliva no corte do produto antes de levar ao forno

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	450 g	450 g	470 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 400 g

Tamanho do produto cru (comprimento): 18 cm a 20 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: 24h após o preparo

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco impresso PEBD 80 µm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 10 unidades de 2,25 kg cada, total de 22,5 kg

Paletização:

Lastro – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

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



FICHA TÉCNICA: PÃO PORTUGUÊS - FRANCÊS

Data elab.: 16/08/2024

Data rev.: 18/05/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 4 de 5

Peso – variável, conforme pedido

PRODUÇÃO

Fabricado em: Hiperpan Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01. IE: 057/0270375. Endereço: Rua Ayrina 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

	FICHA TÉCNICA: PÃO PORTUGUÊS - FRANCÊS	Data elab.: 16/08/2024
		Data rev.: 18/05/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	16/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	25/09/2025	Inserido o tamanho do produto, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, o peso unitário aproximado após o preparo, a lista de ingredientes, os alérgicos e as informações nutricionais	Bruna V
02	18/05/2026	Alteração de tamanho de 22cm a 25cm para 18cm a 20cm.	Estéfani T.

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