

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de baguete recheada com calabresa

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: 446

Código de barras: 7898918766933

Peso do pacote: 1,500 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada a marrom claro, interior de cor branca a creme. Recheio de coloração vermelha. Olor característico, de calabresa. Sabor da massa e recheio salgados, com calabresa.



Microbiológica: IN nº 161, 2022 – item 19c

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

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



FICHA TÉCNICA: BAGUETE DE CALABRESA

Data elab.: 08/07/2024

Data rev.: 15/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 2 de 7

Matérias estranhas: RCD nº 623, 2022

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

Contaminantes: IN nº 160, 2022

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Ingredientes: Massa (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, massa madre de centeio, vinagre de frutas, farinha de soja, amido, fermento biológico, emulsificantes estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(i)) ; 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)) e recheio de calabresa (linguiça tipo calabresa* e queijo).

*Geneticamente modificado a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis* e *Streptomyces viridochromogenes*.

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

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: BAGUETE DE CALABRESA

Data elab.: 08/07/2024

Data rev.: 15/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 3 de 7

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 38			
Porção: 40 g (1/4 unidades)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	238	96	6
Carboidratos (g)	30	12	4
Açúcares totais (g)	2,1	0,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13	5,2	10
Gorduras totais (g)	7,3	2,9	4
Gorduras saturadas (g)	2,9	1,1	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,3	0,5	3
Sódio (mg)	751	304	18
*Porcentagem de valores diários baseados na 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: alto em sódio

Modo de preparo: distribuir as baguetes em uma esteira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Esticar a massa e afinar as pontas. Deixar o produto crescer em armário fechado (4h a 5h) ou climática fechada (2h). Realizar 3 cortes na diagonal e decorar a gosto. Assar a 175 °C por 15min em forno pré-aquecido, utilizando o vapor de 1 a 2 vezes. Refrir do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: decorar com queijo ralado e temperos frescos

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Massa	100 g	100 g	115 g
Recheio	50 g	50 g	50 g
Produto	150 g	150 g	165 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 120 g

Tamanho do produto cru: 13 a 14 cm

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



ARMAZENAMENTO

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

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, desde que mantido aquecido acima de 60°C ou resfriado abaixo de 5°C

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco impresso PEBD 80 μm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 10 unidades de 1,5 kg cada, total de 15 kg

Palefização:

Lastró – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

Peso – variável, conforme pedido



FICHA TÉCNICA: BAGUETE DE CALABRESA

Data elab.: 08/07/2024

Data rev.: 15/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 5 de 7

PRODUÇÃO

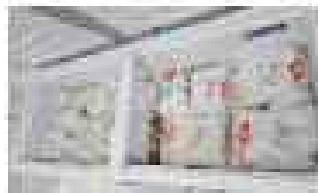
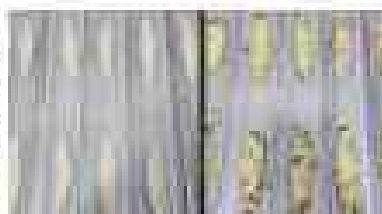
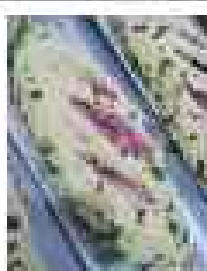
Fabricado em: Hiperpan Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01. I.E.: 057/0270375. Endereço: Rua Acylino Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial - Gravataí/RS - Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor

COMO FAZER O PÃO PERFEITO: GUIA PASSO A PASSO

ETAPA	MÉTODO	IMAGEM
Armazenamento	Manter o controle de lotes organizando os produtos no freezer pelo sistema PVPB: o primeiro que vence é o primeiro que sai	
Acondicionamento	Coloque o produto em uma esteira untada para pães, 10 pães por esteira, sendo 2 unidades por coluna que ficam nas extremidades da esteira. Coloque a costura do pão para baixo.	
Descongelamento	Acondicione os pães em armário aberto para descongelamento por 40 minutos. Confirme que os pães estão totalmente descongelados.	
Decoração	Retire os pães 1 a 1 da esteira, com cuidado para não deformar. Enrole as extremidades de cada pão de modo a formar um pequeno bico. Pinte os pães com preparo de ovo e água (proporção 1:1). Após, enrole cada unidade em uma mistura de queijo ralado com tempero verde (sem exposto). Refaça cada pão para a esteira, com a costura voltada para baixo.	
Fermentação	Armário: 4 horas em crescimento natural Climática: 2 horas a 28 °C Logo antes de levar ao forno, faça 3 cortes diagonais em cada pão (cortes no mesmo tamanho e profundidade)	
Forneamento	Asse a 175 °C por 15 minutos com a aplicação de 1 a 2 vapores	



FICHA TÉCNICA: BAGUETE DE CALABRESA

Data elab.: 08/07/2024

Data rev.: 15/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 7 de 7

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	08/07/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	15/08/2025	Ajustes na lista de ingredientes, alérgicos, adicionado a tabela – Como fazer o pão perfeito: guia passo a passo, peso unitário do produto, peso unitário aproximado após o preparo e tamanho do produto cru	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor