



FICHA TÉCNICA: PÃO MINI FRÂNCÊS

Data elab.: 20/03/2025

Data rev.: 10/08/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 1 de 4

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de mini pão 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: 811

Código de barras: 7898969893572

Peso do pacote: 10 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior craquelado, de coloração dourada a marrom-claro. Interior de cor branca a creme. Casca com textura crocante e quebradiça, interior macio, não elástico. Odor característico do pão francês. Sabor levemente salgado, 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

Elaborado por: Bruna Vargas	Adaptado por: Estéfani Tech	Aprovado por: Janine Fonseca
Analista de Qualidade	Analista de Qualidade	Gerente de Qualidade



FICHA TÉCNICA: PÃO MINI FRÂNCÊS

Data elab.: 20/03/2025

Data rev.: 10/08/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 2 de 4

Matérias estranhas: RCD nº 623, 2022

Avaliação	Limite de aceitação
fragmentos de insetos	225 em 225 g
cinzas insolúveis em ácido	1,5 %
ácaros 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 arroz, fermento biológico, melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS 300) e azodicarbonamida (INS 927a), emulsificantes polisorbato 80 (INS 433), ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico (INS 472e) e estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(i)) e enzimas.

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 240			
Porção: 40 g (1/2 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	234	95	5
Carboidratos (g)	47	19	6
Açúcares totais (g)	4,5	1,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	8,6	3,4	7
Gorduras totais (g)	1,3	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,3	0,9	4
Sódio (mg)	505	202	10

*Percentual 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

Elaborado por: Bruna Vargas	Adaptado por: Estéfani Tech	Aprovado por: Janine Fonseca
Analista de Qualidade	Analista de Qualidade	Gerente de Qualidade



FICHA TÉCNICA: PÃO MINI FRÂNCÊS

Data elab.: 20/03/2025

Data rev.: 10/08/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 3 de 4

Rotulagem nutricional frontal: não possui

Modo de preparo: distribuir as unidades do produto em uma assadeira untada. Descongelar por 40 minutos em armário aberto. Deixar o produto crescer em armário fechado (4h a 5h) ou climática fechada (2h). Fazer um corte nos pães e assar em forno pré-aquecido a 175 °C por 15 minutos, utilizando pelo menos uma vez o vapor do forno. Retirar do forno quando o produto estiver dourado e com a pestana aberta. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: não se aplica

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	35 g	35 g	45 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 32 g

Tamanho do produto cru: 6,5 cm a 7,5 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: 24h após o preparo

EMBALAGEM

Embalagem primária: bobina impressa PEBD 70 µm

Embalagem secundária: filme stretch com 100 sacos de 10 kg cada ou 50 sacos de 10 kg cada, totalizando 1000 kg ou 500 kg. No caso de quantidades menores, os pães são alocados em caixa plástica retornável contendo 2 unidades de 10 kg cada, total de 20 kg

Elaborado por: Bruna Vargas	Adaptado por: Estéfani Tech	Aprovado por: Janine Fonseca
Analista de Qualidade	Analista de Qualidade	Gerente de Qualidade

	FICHA TÉCNICA: PÃO MINI FRÂNCÊS	Data elab.: 20/03/2025
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 4 de 4

Paletização:

Lastro – 8 sacos ou 5 caixas plásticas

Altura – variável, 12 + 4 sacos (para 100 sacos) ou 6 + 2 sacos (para 50 sacos)

Peso – variável, 1000 kg ou 500 kg

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.

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	20/03/2025	Lançamento do documento	Bruna V
01	15/08/2025	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
02	10/08/2026	Revisão Geral	Estéfani Tech

Elaborado por: Bruna Vargas	Adaptado por: Estéfani Tech	Aprovado por: Janine Fonseca
Analista de Qualidade	Analista de Qualidade	Gerente de Qualidade