

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de sonho 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: 457

Código de barras: 7898918766919

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
salmonella	ausência em 25 g
bacillus cereus presuntivo	10 ² UFC/g
estafilococos coagulase positiva	5 x 10 ² UFC/g
escherichia coli	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: SONHO FRANCÊS	Data elab.: 03/07/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 03
		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
desoxivalenol – DON	1000 µg / kg
zearalenona	100 µg / kg

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces*, *Viridochromogenes* e *Agrobacterium tumefaciens*) mistura de ovos desidratada, leite em pó integral, sal, canela em pó, fécula de mandioca, fermento biológico, emulsificante polisorbato 20 (INS 432), espessante carboximetilcelulose sódica (INS 466), antioxidante ácido ascórbico (INS 300) e agente de tratamento de farinha fosfato monocálcio (INS 341 (i)).

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 80			
Porção: 40 g (3/5 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	264	104	5
Carboidratos (g)	49	19	6
Açúcares totais (g)	8,9	3,6	
Açúcares adicionados (g)	8,3	3,3	7
Proteínas (g)	8,3	3,3	7
Gorduras totais (g)	3,9	1,6	2
Gorduras saturadas (g)	1,7	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	0,6	2
Sódio (mg)	239	95	5
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

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

	FICHA TÉCNICA: SONHO FRANCÊS	Data elab.: 03/07/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 03
		Pág.: 3 de 4

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 assadeira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (6h a 8h) ou climática fechada (2h). Assar o produto a 150 °C por 20min em forno pré-aquecido. Retirar do forno quando o produto estiver dourado. O produto também pode ser frito, para isso, fritar a 150 °C em fritadeira pré-aquecida (após dourar o primeiro lado, virar o produto para virar por completo) pelo tempo necessário para a obtenção de uma massa dourada. Escorrer o óleo e servir. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: rechear o produto com os mais diversos recheios, como brigadeiro, chocolate e doce de leite. Decorar a gosto

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	70 g	70 g	75 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 65 g

Tamanho do produto cru: 10,5 cm a 11,5 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. O recheio aplicado no sonho francês pode reduzir a validade do produto pronto

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

	FICHA TÉCNICA: SONHO FRANCÊS	Data elab.: 03/07/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 03
		Pág.: 4 de 4

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

Paletização:

Lastro – 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 Acyline Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial – Gravataí/RS – Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	03/07/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	07/08/2025	Ajustado o modo de preparo	Bruna V
02	27/08/2025	Inserido o peso unitário do produto, o peso unitário aproximado após o preparo, o tamanho do produto cru e ajustado as informações nutricionais	Bruna V
03	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