

## INFORMAÇÕES GERAIS

**Descrição do produto:** massa congelada para o preparo de pão francês tipo gajeta

**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:** 058

**Código de barras:** 7898918765370

**Peso do pacote:** 3,200 kg

## CARACTERIZAÇÃO

**Sensorial:** exterior de coloração dourada a marrom claro. Interior de cor branca a creme. Casca levemente crocante e miolo com textura macia. Odor característico, amanteigado. Sabor levemente amanteigado, 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 <sup>2</sup> UFC/g     |
| <i>estafilococos coagulase positiva</i> | 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g |
| <i>escherichia coli</i>                 | 5 x 10 <sup>1</sup> UFC/g |

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

|                                                                                   |                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS GAJETA | Data elab.: 08/07/2024 |
|                                                                                   |                                   | Data rev.: 12/08/2025  |
|                                                                                   |                                   | Nº rev.: 01            |
|                                                                                   |                                   | 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 %                    |
| ácidos 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, margarina (*Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis* e *Streptomyces viridochromogenes*), sal, farinha de soja, amido de trigo, fermento biológico, emulsificantes estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(i)), polisorbato 80 (INS 433), 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, SOJA E LEITE. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE E OVOS. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Informação nutricional:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                                |       |      |      |
|-------------------------------------------------------|-------|------|------|
| Porções por embalagem: 80                             |       |      |      |
| Porção: 40 g (1/2 unidade)                            |       |      |      |
|                                                       | 100 g | 40 g | %VD* |
| Valor energético (kcal)                               | 243   | 97   | 5    |
| Carboidratos (g)                                      | 46    | 18   | 6    |
| Açúcares totais (g)                                   | 1,8   | 0,7  |      |
| Açúcares adicionados (g)                              | 0     | 0    | 0    |
| Proteínas (g)                                         | 7,7   | 3,1  | 6    |
| Gorduras totais (g)                                   | 3,2   | 1,3  | 2    |
| Gorduras saturadas (g)                                | 1,4   | 0,6  | 3    |
| Gorduras trans (g)                                    | 0     | 0    | 0    |
| Fibras alimentares (g)                                | 1,7   | 0,7  | 3    |
| Sódio (mg)                                            | 490   | 196  | 10   |
| *Porcentual de valores diários fornecidos pela porção |       |      |      |

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



## FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS GAJETA

Data elab.: 08/07/2024

Data rev.: 12/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 3 de 5

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 se aplica

**Modo de preparo:** distribuir as unidades de gajeta em uma esteira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (5h a 6h) 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 realizada considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

**Sugestão de apresentação:** não se aplica

**Peso unitário do produto:**

|         | Alvo | Mínimo | Máximo |
|---------|------|--------|--------|
| Produto | 75 g | 75 g   | 95 g   |

**Peso unitário aproximado após o preparo:** 60 g

**Tamanho do produto cru:** 7 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:** caixa plástica retornável contendo 7 unidades de 3,2 kg cada, total de 22,4 kg

**Paleteização:**

Lastró – 5 caixas plásticas

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



## FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS GAJETA

Data elab.: 08/07/2024

Data rev.: 12/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 4 de 5

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 Ayrilino 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



## FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS GAJETA

Data elab.: 08/07/2024

Data rev.: 12/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 5 de 5

### CONTROLE DE REVISÃO

| Nº | Data       | Descrição                                                                               | Responsável |
|----|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 00 | 08/07/2024 | Lançamento do documento                                                                 | Bruna V     |
| 01 | 12/08/2025 | Inserido o tamanho do produto cru e ajustado a forma de apresentação do peso do produto | Bruna V     |

Elaboração: Bruna Vargas  
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti  
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso  
Diretor