

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de pão francês cervejinha

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: 804

Código de barras: 7898748280371

Peso do pacote: 9,600 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

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

	FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS CERVEJINHA	Data elab.: 29/08/2024
		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, 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)	228	90	5
Carboidratos (g)	46	18	6
Açúcares totais (g)	4,4	1,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	8,4	3,3	7
Gorduras totais (g)	1,2	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	0,9	4
Sódio (mg)	494	198	10
*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: PÃO FRANCÊS CERVEJINHA	Data elab.: 29/08/2024
		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 se aplica

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 (1h30min a 2h). Assar em forno pré-aquecido a 175 °C por 16min, utilizando pelo menos uma vez o vapor do forno. Retirar do forno quando o produto estiver dourado e com pestana aberta. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: decorar os pães com farinha de milho média ou gergelim logo após o descongelamento. Realizar um corte sobre os pães após a fermentação, podendo ser na forma de x, quadrado, etc.

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	80 g	80 g	85 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 72 g

Tamanho do produto cru (diâmetro): 5,5 cm a 6,5 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

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

	FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS CERVEJINHA	Data elab.: 29/08/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 03
		Pág.: 4 de 4

Embalagem secundária: filme stretch com 100 sacos de 9,6 kg cada ou 50 sacos de 9,6 kg cada, totalizando 960 kg ou 480 kg. No caso de quantidades menores, os pães são alocados em caixa plástica retornável contendo 2 unidades de 9,6 kg cada, total de 19,2 kg

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, 960 kg ou 480 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	29/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	20/03/2025	Alteração na lista de ingredientes, alérgicos, tabela de informação nutricional, embalagem secundária e paletização	Bruna V
02	23/09/2025	Adicionado a tabela – Como fazer o pão perfeito: guia passo a passo, inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, o peso unitário aproximado após o preparo e a tabela de informação nutricional	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