



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 clara, 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
salmonella	ausência em 25 g
bacillus cereus presumido	10^2 UFC/g
estafilococos coagulase positiva	5×10^2 UFC/g
escherichia coli	5×10^5 UFC/g

Elaboração: Bruna Vargas Análise de Qualidade	Análise crítica: Aline Agosti Coordenadora de Qualidade	Aprovação: Adilson Cardoso Diretor
--	--	---------------------------------------



FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS CERVEJINHA

Data elab.: 29/08/2024

Data rev.: 23/09/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 2 de 8

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, sal, farinha de soja, amido, fermento biológico, emulsificantes estearoil 2-lacilato de cálcio [INS 462(ii)], 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]

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, LEITE 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)	217	89	4
Carboidratos (g)	44	18	6
Açúcares totais (g)	3,1	1,3	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,0	3,1	6
Gorduras totais (g)	1,2	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,9	0,7	3
Sódio (mg)	400	160	10
*Porcentagem de valores diários baseados em uma 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

Elaboração: Bruna Vargas	Análise crítica: Aline Agosti	Aprovação: Adilson Cardoso
Análise de Qualidade	Coordenadora de Qualidade	Diretor



FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS CERVEJINHA

Data elab.: 29/08/2024

Data rev.: 23/09/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 3 de 8

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 (8h 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. Refrir 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, quadrada, etc.

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	85 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 PE50 70 µm

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

Palefização:

Elaboração: Bruno Vargas Analista de Qualidade	Análise crítica: Aline Agosti Coordenadora de Qualidade	Aprovação: Adilson Cardoso Diretor
---	--	---------------------------------------



FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS CERVEJINHA

Data elab.: 29/08/2024

Data rev.: 23/09/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 4 de 8

Lastro – 8 sacos ou 5 caixas plásticas

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

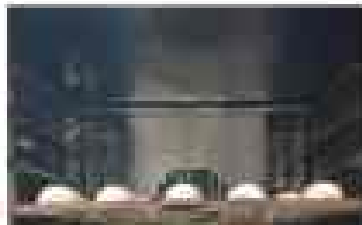
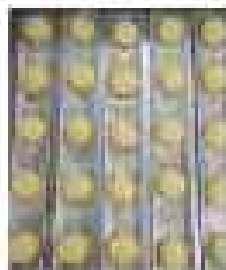
Peso – variável, 960 kg ou 480 kg

PRODUÇÃO

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

Elaboração: Bruno Vargas	Análise crítica: Aline Agosti	Aprovação: Adilson Cardoso
Análise de Qualidade	Coordenadora de Qualidade	Diretor

COMO FAZER O PÃO PERFEITO: GUIA PASSO A PASSO

ETAPA	MÉTODO	IMAGEM
Armazenamento	Manterha o controle de lotes organizando os produtos no freezer pelo sistema PVR3: o primeiro que vence é o primeiro que sai	
Acondicionamento	Coloque o produto em uma esteira untada para pães, 25 pães por esteira, sendo 5 unidades por coluna a uma distância de cerca de 5 cm entre si	
Descongelamento	Acondicione os pães em armário aberto para descongelamento por 40 minutos. Confirme que os pães estão totalmente descongelados	
Decoração	Refira os pães 1 a 1 da forma, com cuidado para não deformar. Enrole cada pão levemente na farinha de milho média ou gergelim (sem excesso). Retorne cada pão para a esteira	
Fermentação	Armário: 6 a 8 horas em crescimento natural Climática: 1 hora e 30 minutos a 2 horas a 28 °C Logo antes de levar ao forno, faça um corte no formato de x (cortes no mesmo tamanho e profundidade)	
Forneamento	Asse a 175 °C por 16 minutos com a aplicação de 1 a 2 vapores	



FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS CERVEJINHA

Data elab.: 29/08/2024

Data rev.: 23/09/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 6 de 6

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	29/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	20/03/2025	Ateração 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, ajustada a forma de apresentação do peso do produto, o peso unitário aproximado após a preparo e a tabela de informação nutricional	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas
Análise de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor