

## INFORMAÇÕES GERAIS

**Descrição do produto:** massa congelada para o preparo de pão doce

**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:** 034

**Código de barras:** 7898918765240

**Peso do pacote:** 2,250 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 <sup>2</sup> UFC/g     |
| estafilococos coagulase positiva | 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g |
| escherichia coli                 | 5 x 10 <sup>1</sup> UFC/g |

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

Matérias estranhas: RCD nº 623, 2022

| Avaliação                  | Limite de aceitação      |
|----------------------------|--------------------------|
| fragmentos de insetos      | 225 em 225 g             |
| cinzas insolúveis em ácido | 1,5 %                    |
| açúcares 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, açúcar, 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 ascorbico (INS 300) e azodicarbonamida (INS 927a).

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

Informação nutricional:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                               |       |      |      |
|------------------------------------------------------|-------|------|------|
| Porções por embalagem: cerca de 56                   |       |      |      |
| Porção: 40 g (1/10 unidade)                          |       |      |      |
|                                                      | 100 g | 40 g | %VD* |
| Valor energético (kcal)                              | 243   | 90   | 5    |
| Carboidratos (g)                                     | 51    | 20   | 7    |
| Açúcares totais (g)                                  | 8,8   | 3,0  |      |
| Açúcares adicionados (g)                             | 7,5   | 3    | 8    |
| Proteínas (g)                                        | 7,0   | 3    | 6    |
| Gorduras totais (g)                                  | 0,9   | 0,4  | 1    |
| Gorduras saturadas (g)                               | 0,3   | 0,1  | 1    |
| Gorduras trans (g)                                   | 0     | 0    | 0    |
| Fibras alimentares (g)                               | 1,6   | 0,6  | 2    |
| Sódio (mg)                                           | 367   | 143  | 7    |
| *Porcentual de valores diários baseados 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

**Rotulagem nutricional frontal:** não possui

**Modo de preparo:** distribuir as unidades de produto em formas para pães. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (6h a 8h) ou climática fechada (2h). Assar a 150 °C por 25min em forno pré-aquecido. Retirar do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

**Sugestão de apresentação:** para uma aparência mais brilhosa, pincelar a massa com gema de ovo. Realizar cortes longitudinais.

**Peso unitário do produto:**

|         | Alvo  | Mínimo | Máximo |
|---------|-------|--------|--------|
| Produto | 450 g | 450 g  | 470 g  |

**Peso unitário aproximado após o preparo:** 400 g

**Tamanho do produto cru (comprimento):** 18 cm a 20 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

## EMBALAGEM

**Embalagem primária:** saco impresso PEBD 80 µm

**Embalagem secundária:** caixa plástica retornável contendo 10 unidades de 2,25 kg cada, total de 22,5 kg

**Palefização:**

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



## FICHA TÉCNICA: PÃO DOCE

Data elab.: 15/08/2024

Data rev.: 25/09/2025

Nº rev.: 03

Pág.: 4 de 5

Lastra – 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. IE: 057/0270375. Endereço: Rua Ayrina Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial – Gravataí/RS – Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

Elaboração: Bruno Vargas  
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti  
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso  
Diretor

**CONTROLE DE REVISÃO**

| Nº | Data       | Descrição                                                                                                                          | Responsável |
|----|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 00 | 15/08/2024 | Lançamento do documento                                                                                                            | Bruna V     |
| 01 | 11/08/2025 | 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 | 25/09/2025 | Reduzido o tamanho do pão de 22 cm a 25 cm para 16 cm a 18 cm                                                                      | Bruna V     |
| 03 | 18/05/2026 | Alterado o tamanho do pão de 16cm a 18cm para 18 cm a 20 cm                                                                        | Estéfani T. |