

INFORMAÇÕES GERAIS

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

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: 891

Código de barras: 7898949893589

Peso do pacote: 9.600 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
salmonella	ausência em 25 g
bacillus cereus presumtivo	10^2 UFC/g
estafilococos coagulase positiva	5×10^2 UFC/g
escherichia coli	5×10^1 UFC/g

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



FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS FOLHADO

Data elab.: 25/03/2025

Data rev.: 15/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 2 de 6

Matérias estranhas: RCD nº 623, 2022

Avaliação	Limite de aceitação
fragmentos de insetos	225 em 225 g
cinzas insolúveis em ácido	1,5 %
ácidos málicos	5 fragmentos na alíquota

Contaminantes: IN nº 160, 2022

Avaliação	Limite de aceitação
deoxinivalenal – DON	1000 µg / kg
zearalenona	100 µg / kg

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina (*Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces vitreochromogenes*), sal, farinha de soja, amido, fermento biológico, emulsificantes estearoil 2-lacilato de cálcio (INS 482(i)), goma guar (INS 412), ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico (INS 472e) e melaradores 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 (1/3 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	313	124	6
Carboidratos (g)	58	15	5
Açúcares totais (g)	2,7	1,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,4	2,5	5
Gorduras totais (g)	13	5,3	9
Gorduras saturadas (g)	7,9	3,1	16
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	0
Fibras alimentares (g)	1,6	0,6	2
Sódio (mg)	836	212	11
*Porcentagem de valores diários baseada na população			

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



FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS FOLHADO

Data elab.: 25/03/2025

Data rev.: 15/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 3 de 6

Porção calculada conforme anexo V da IN nº 75, 2022. Grupo I: pão de batata, pão de queijo e outros recheados e congelados com recheio e massas para pães

Rotulagem nutricional frontal: alto em gordura saturada

Modo de preparo: distribuir as unidades do produto em uma assadeira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (4h a 5h) ou climática fechada (2h30min). Assar a 175 °C por 16min em forno pré-aquecido, utilizando o vapor do forno. Retirar do forno quando estiver dourado e folhado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: realizar dois cortes diagonais sobre os pães e aplicar queijo ralado antes de fermentar

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	75 g	75 g	95 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 70 g

Tamanho do produto cru: 8,5 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 PE80 70 µm

Embalagem secundária: filme stretch com 50 sacos de 9,6 kg cada, totalizando 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

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



FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS FOLHADO

Data elab.: 25/03/2025

Data rev.: 15/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 4 de 6

Paletização:

Lastro – 8 sacos ou 5 caixas plásticas

Altura – 6 + 2 sacos (para 50 sacos)

Peso – 480 kg

PRODUÇÃO

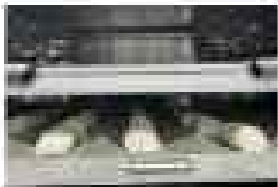
Fabricado em: Hiperpar Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01. I.E.: 057/0270375. Endereço: Rua Ayrina Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial – Gravataí/RS – Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

Elaboração: Bruna Vargas
Análise de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor

COMO FAZER O PÃO PERFEITO: GUIA PASSO A PASSO

ETAPA	MÉTODO	IMAGEM
Armazenamento	Manter o controle de lotes organizando os produtos no freezer pelo sistema PVPB: o primeiro que vence é o primeiro que sai.	
Acondicionamento	Coloque o produto em uma forma untada para pães a uma distância de 4 cm entre si, coloque 4 unidades por coluna, totalizando 20 pães por forma.	
Descongelamento	Acondicione os pães em armário aberto para descongelamento por 40 minutos. Confirme que os pães estão totalmente descongelados.	
Decoração	Realize 2 cortes diagonais na superfície dos pães (cortes no mesmo tamanho e profundidade). Enrole cada pão levemente no queijo ralado (sem excesso). Retorne cada pão para a forma, com a costura voltada para baixo.	
Fermentação	Armário: 4 a 5 horas em crescimento natural Climática: 2 horas e 30 minutos a 28 °C	Colocar foto
Forneamento	Asse a 175 °C por 16 minutos aplicando de 1 a 2 vapores	Colocar foto

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	25/03/2025	Lançamento do documento	Bruna V
01	15/08/2025	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

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



FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS FOLHADO

Data elab.: 25/03/2025

Data rev.: 15/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 6 de 6

Elaboração: Bruna Vargas
Análise de Qualidade

Análise crítica: Aline Agostini
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor