

INFORMAÇÕES GERAIS

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

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: 647

Código de barras: 7898969893190

Peso do pacote: 9,6 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 PREMIUM DIURNO	Data elab.: 23/07/2024
		Data rev.: 30/04/2026
		Nº rev.: 05
		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
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 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)	238	94	5
Carboidratos (g)	48	19	6
Açúcares totais (g)	4,5	1,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	8,6	3,4	7
Gorduras totais (g)	1,3	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,3	0,9	4
Sódio (mg)	512	205	10

*Percentual de valores diários fornecidos 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

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 PREMIUM DIURNO	Data elab.: 23/07/2024
		Data rev.: 30/04/2026
		Nº rev.: 05
		Pág.: 3 de 4

Modo de preparo: distribuir as unidades do produto em uma assadeira untada. Descongelar por 1 hora em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (8h a 10h) ou climática fechada (28°C por 3h). Realizar um corte sobre os pães e assar em forno pré-aquecido a 175 °C por 16min, utilizando três vezes 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: não possui

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	80 g	85 g	85 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 70 g

Tamanho do produto cru: 8 cm a 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 PEBD 70 µm

Embalagem secundária: filme stretch com 100 sacos de 10 kg cada ou 50 sacos de 10 kg cada, totalizando 1000 kg ou 450 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)

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 PREMIUM DIURNO	Data elab.: 23/07/2024
		Data rev.: 30/04/2026
		Nº rev.: 05
		Pág.: 4 de 4

Peso – variável, 1000 kg ou 500 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	23/07/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	19/03/2025	Alteração na lista de ingredientes, alérgicos, tabela de informação nutricional, pesos do produto e embalagem secundária	Bruna V
02	23/06/2025	Alterado o peso unitário máximo de 90 g para 95 g	Bruna V
03	28/08/2025	Ajuste nas informações nutricionais, na forma de apresentação do peso do produto, no range de peso unitário para 85-90 g e inserido o tamanho do produto cru	Bruna V
04	21/01/2025	Ajuste nas informações na forma de apresentação do peso do produto, no range de peso unitário para 80-85 g e inserido o tamanho do produto cru de 8 – 8,5 cm.	Tainá Marques
05	30/04/2026	Alterada a receita, ingredientes e informação nutricional.	Janine Fonseca

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