

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de broa de milho

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: 265

Código de barras: 7898748281118

Peso do pacote: 2,000 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior e interior de coloração amarelo claro. Casca crocante e miolo com textura levemente macia. Odor característico, doce. Sabor adocicado, com milho.



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: BROA DE MILHO	Data elab.: 26/09/2025
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 01
		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, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico*, açúcar, água, margarina*, leite em pó integral, amido de milho* e fermentos químicos bicarbonato de sódio (INS 500ii), pirofosfato ácido de sódio (INS 450i) e carbonato de cálcio (INS 170i). *Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Dicossoma sp.*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Sphingobium herbicidovorans* e *Zea mays*.

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 40 g (1 + 3/10 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	334	133	7
Carboidratos (g)	65	26	9
Açúcares totais (g)	23	9,3	
Açúcares adicionados (g)	22	9	18
Proteínas (g)	6	2,4	5
Gorduras totais (g)	5,6	2,2	3
Gorduras saturadas (g)	2,5	1	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,8	0,7	3
Sódio (mg)	64	26	1
*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: BROA DE MILHO	Data elab.: 26/09/2025
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 01
		Pág.: 3 de 4

Porção calculada conforme anexo V da IN nº 75, 2022, Grupo VII: pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio

Rotulagem nutricional frontal: alto em açúcar adicionado

Modo de preparo: distribuir as unidades de broas em uma assadeira untada a uma distância de 3 cm entre elas. Assar a 150 °C por 15min em forno pré-aquecido. Retirar do forno e aguardar alguns minutos para garantir a crocância do produto.

Sugestão de apresentação: não se aplica

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	30 g	30 g	45 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 30 g

Tamanho do produto cru: 4 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: caixa plástica retornável contendo 8 pacotes de 2 kg cada, total de 16 kg

Paletização:

Lastro – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

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

	FICHA TÉCNICA: BROA DE MILHO	Data elab.: 26/09/2025
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 01
		Pág.: 4 de 4

Peso – variável, conforme pedido

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	26/09/2025	Lançamento do documento	Bruna V
01	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