

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: croissant sem recheio congelado

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: 240

Código de barras: 7898748280098

Peso do pacote: 1,200 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: Massa com coloração creme claro. Casca crocante e miolo com textura macia. Odor característico, de massa amanteigada. Sabor levemente salgado, de croissant.



Microbiológica: IN nº 161, 2022 – item 19c

Micro-organismo	Limite de aceitação
salmonella	ausência em 25 g
bacillus cereus presuntivo	10 ² UFC/g
estafilococos coagulase positiva	5 x 10 ² UFC/g
escherichia coli	5 x 10 ¹ UFC/g

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

	FICHA TÉCNICA: CROISSANT SEM RECHEIO	Data elab.: 12/08/2024
		Data rev.: 25/08/2025
		Nº rev.: 02
		Pág.: 2 de 5

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, margarina (*Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis* e *Streptomyces viridochromogenes*), açúcar, sal, mistura de ovos desidratada, gema de ovo, fermento biológico e aromatizante.

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

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 30			
Porção: 40 g (1/3 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	353	142	7
Carboidratos (g)	37	15	5
Açúcares totais (g)	3,4	1,4	
Açúcares adicionados (g)	3,2	1,3	3
Proteínas (g)	6,2	2,5	5
Gorduras totais (g)	20	8	12
Gorduras saturadas (g)	11	4,2	21
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	1,2	0,5	2
Sódio (mg)	419	168	8
*Porcentual de valores diários fornecidos por porção			

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

	FICHA TÉCNICA: CROISSANT SEM RECHEIO	Data elab.: 12/08/2024
		Data rev.: 25/08/2025
		Nº rev.: 02
		Pág.: 3 de 5

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

Rotulagem nutricional frontal: alto em gordura saturada

Modo de preparo: Distribuir as unidades de croissant em uma forma untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (2h a 3h) ou climática fechada (1h a 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. Decorar a gosto (gergelim, orégano, chia, linhaça, açúcar, confeitos, etc.).

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	120 g	120 g	130 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 115 g

Tamanho do produto cru: 28 cm x 12 cm (molde utilizado) e 7 cm a 8 cm (produto)

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: saco impresso PEBD 80 µm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 15 unidades de 1,2 kg cada, total de 18 kg

Paletização:

Lastró – 5 caixas plásticas

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



FICHA TÉCNICA: CROISSANT SEM RECHEIO

Data elab.: 12/08/2024

Data rev.: 25/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 4 de 5

Altura – variável, conforme pedido

Peso – variável, conforme pedido

PRODUÇÃO

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

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: CROISSANT SEM RECHEIO

Data elab.: 12/08/2024

Data rev.: 25/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	12/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	21/02/2025	Alterados o nome do produto croissant sem recheio fermentado para croissant sem recheio e o modo de preparo	Bruna V
02	25/08/2025	Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto e as informações nutricionais	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor