

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de baguete recheada com carne de panela

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: 443

Código de barras: 7898748260722

Peso do pacote: 1,500 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada a marrom claro, interior de cor branca a creme. Recheio de coloração marrom escuro. Odor característico, de carne bovina. Sabor da massa e recheio salgados, com carne bovina.



Microbiológica: IN nº 161, 2022 – item 19c

Micro-organismo	Limite de aceitação
salmonella	ausência em 25 g
bacillus cereus presumtivo	10^2 UFC/g
clostridium perfringens	10^2 UFC/g
estafilococos coagulase positiva	5×10^2 UFC/g
escherichia coli	5×10^1 UFC/g

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



FICHA TÉCNICA: BAGUETE DE CARNE DE PANELA

Data elab.: 13/08/2024

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 %
ossos moles	5 fragmentos na amostra

Contaminantes: IN nº 160, 2022

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Ingredientes: Massa (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, massa madre de centeio, vinagre de frutas, farinha de soja, amido, fermento biológico, emulsificantes estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(i)), goma guar (INS 412), ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico (INS 472e) e melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS 300) e azodicarbonamida (INS 927a)) e recheio de carne de panela (carne bovina, água, extrato de tomate, proteína de soja*, queijo, creme de leite, amido, requeijão cremoso, sal, caldo de carne*, alho, cebola, salsa, orégano, concentrado proteico de leite, corante caramelo IV (INS 150 d), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e antioxidante ácido cítrico (INS 330)).

*Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Sphingobium herbicidovorans* e *Zea mays*.

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

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: BAGUETE DE CARNE DE PANELA

Data elab.: 13/08/2024

Data rev.: 15/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 3 de 6

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 38			
Porção: 40 g (1/4 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	204	82	4
Carboidratos (g)	32	13	4
Açúcares totais (g)	2,3	0,9	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	11	4,3	8
Gorduras totais (g)	3,6	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	1,5	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	0,5	2
Sódio (mg)	474	190	10
*Porcentagem de valores diários baseados em uma porção			

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: não possui

Modo de preparo: distribuir as baguetes em uma esteira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Esticar a massa e afinar as pontas. Deixar o produto crescer em armário fechado (4h a 5h) ou almofarado fechada (2h). Realizar 3 cortes na diagonal e decorar a gosto. Assar a 175 °C por 15min em forno pré-aquecido, utilizando o vapor de 1 a 2 vezes. Refrir do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: decorar com queijo ralado e temperos frescos

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Massa	100 g	100 g	115 g
Recheio	50 g	50 g	50 g
Produto	150 g	150 g	165 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 120 g

Tamanho do produto cru: 13 a 14 cm

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



FICHA TÉCNICA: BAGUETE DE CARNE DE PANELA

Data elab.: 13/08/2024

Data rev.: 15/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 4 de 6

ARMAZENAMENTO

Conservação: manter congelado a -12°C ou mais frio (o prazo de validade deste alimento será comprometido caso não sejam respeitadas as condições de conservação). Uma vez descongelado, não congelar novamente.

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, desde que mantido aquecido acima de 60°C ou resfriado abaixo de 5°C

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco impresso PEBD 80 μm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 10 unidades de 1,5 kg cada, total de 15 kg

Palefização:

Lastró – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

Peso – variável, conforme pedido

PRODUÇÃO

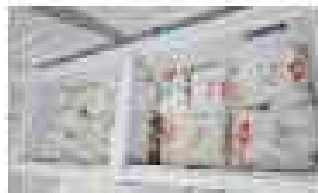
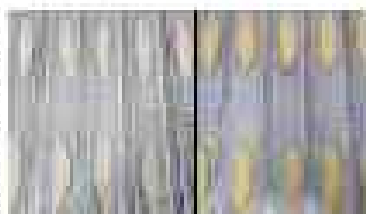
Fabricado em: Hiperpan Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01, I.E.: 057/0270375, Endereço: Rua Acylina Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial – Gravataí/RS – Brasil, CEP: 94045-410, Indústria Brasileira.

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agostini
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor

COMO FAZER O PÃO PERFEITO: GUIA PASSO A PASSO

ETAPA	MÉTODO	IMAGEM
Armazenamento	Manterha 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 esteira untada para pães, 10 pães por esteira, sendo 2 unidades por coluna que ficam nas extremidades da esteira. Coloque a costura do pão para baixo.	
Descongelamento	Acondicione os pães em armário aberto para descongelamento por 40 minutos. Confirme que os pães estão totalmente descongelados.	
Decoração	Retire os pães 1 a 1 da esteira, com cuidado para não deformar. Enrole as extremidades de cada pão de modo a formar um pequeno bico. Pinte os pães com preparo de ovo e água (proporção 1:1). Após, enrole cada unidade em queijo ralado (sem excesso). Retorne cada pão para a esteira, com a costura voltada para baixo.	
Fermentação	Armário: 4 horas em crescimento natural Climática: 2 horas a 28 °C Logo antes de levar ao forno, faça 3 cortes diagonais em cada pão (cortes no mesmo tamanho e profundidade)	
Forneamento	Asse a 175 °C por 15 minutos com a aplicação de 1 a 2 vapores	



FICHA TÉCNICA: BAGUETE DE CARNE DE PANELA

Data elab.: 13/08/2024

Data rev.: 15/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 8 de 8

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	13/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	15/08/2025	Ajustes na lista de ingredientes, alérgicos, adicionado a tabela – Como fazer o pão perfeito: guia passo a passo, peso unitário do produto; peso unitário aproximado após o preparo e tamanho do produto cru	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor