

	FICHA TÉCNICA: PÃO MELÃO	Data elab.: 04/12/2025
		Data rev.: 00
		Nº rev.: 00
		Pág.: 1 de 5

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de pão doce melão

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: 068

Código de barras: 7898748281156

Peso do pacote: 4,000 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada a marrom claro. Interior de cor branca a creme. Casca e miolo com textura macia. Odor característico, doce. Sabor adocicado, característico.



Elaboração: Tainá Marques	Análise crítica: Aline Agosti	Aprovação: Adilson Cardoso
Assistente de Qualidade	Coordenadora de Qualidade	Diretor

	FICHA TÉCNICA: PÃO MELÃO	Data elab.: 04/12/2025
		Data rev.: 00
		Nº rev.: 00
		Pág.: 2 de 5

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

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, açúcar, sal, farinha de soja, amido de trigo, fermento biológico, essência de baunilha, emulsificantes estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(i)), polisorbato 80 (INS 433), 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).

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

Elaboração: Tainá Marques	Análise crítica: Aline Agosti	Aprovação: Adilson Cardoso
Assistente de Qualidade	Coordenadora de Qualidade	Diretor

	FICHA TÉCNICA: PÃO MELÃO	Data elab.: 04/12/2025
		Data rev.: 00
		Nº rev.: 00
		Pág.: 3 de 5

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100 g (-)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	352	18
Carboidratos (g)	57	19
Açúcares totais (g)	26	
Açúcares adicionados (g)	11	22
Proteínas (g)	7,6	15
Gorduras totais (g)	9,9	15
Gorduras saturadas (g)	4,8	24
Fibras alimentares (g)	1,2	5
Sódio (mg)	209	10
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Não contém quantidades significativas de gorduras trans.		

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

Modo de preparo: distribuir as unidades do produto em uma assadeira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (6-8h) ou climática fechada (3h). Realizar um corte sobre os pães e assar em forno pré-aquecido a 140°C por 17min, utilizando pelo menos uma vez 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: para uma aparência mais brilhosa, pincelar a massa com gema de ovo. Realizar cortes longitudinais.

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	120 g	120 g	130 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 105 g

Tamanho do produto cru (comprimento): 9 – 10 cm

Elaboração: Tainá Marques	Análise crítica: Aline Agosti	Aprovação: Adilson Cardoso
Assistente de Qualidade	Coordenadora de Qualidade	Diretor

	FICHA TÉCNICA: PÃO MELÃO	Data elab.: 04/12/2025
		Data rev.: 00
		Nº rev.: 00
		Pág.: 4 de 5

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: 2 dias após o preparo, desde que embalado no mesmo dia de produção

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco impresso 30x50

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 8 unidades de 4 kg cada, total de 32 kg

Paletização:

Lastro – 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 Acylino Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial – Gravataí/RS – Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

Elaboração: Tainá Marques	Análise crítica: Aline Agosti	Aprovação: Adilson Cardoso
Assistente de Qualidade	Coordenadora de Qualidade	Diretor

	FICHA TÉCNICA: PÃO MELÃO	Data elab.: 04/12/2025
		Data rev.: 00
		Nº rev.: 00
		Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	04/12/2025	Lançamento do documento	Tainá Marques

Elaboração: Tainá Marques	Análise crítica: Aline Agosti	Aprovação: Adilson Cardoso
Assistente de Qualidade	Coordenadora de Qualidade	Diretor