

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: pão tipo briochê recheado com calabresa 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: 264

Código de barras: 7898748281132

Peso do pacote: 2,000 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: coloração dourada a marrom-claro, recheio de calabresa fina aparente, de coloração avermelhada característica. Textura macia, levemente elástica (“fofinha”). Odor característica. Sabor de manteiga levemente adoçado na massa, salgado e levemente picante no recheio.





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>clostridium perfringens</i>	10 ² UFC/g
estafilococos coagulase positiva	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
deoxinivalenol – DON	1000 µg / kg
zearalenona	100 µg / kg

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, amido modificado, açúcar, soro de leite em pó, ovo em pó, sal, fécula de mandioca, fermento biológico, glúten de trigo, gordura vegetal hidrogenada, frutose, cúrcuma em pó, linguiça mista defumada (*Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes*), emulsificantes INS 471, INS 482 (i), INS 432 e INS 412, conservador INS 282, espessante INS 466,

Elaboração: Tainá Marques Assistente de Qualidade	Revisão: Aline Agosti Coordenadora de Qualidade	Aprovação: Adilson Cardoso Diretor
--	--	---------------------------------------



agentes de tratamento de farinha INS 300, INS 341 (i) e INS 920, estabilizante INS 170 (i), antioxidante INS 300 e aromatizante.

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	315
Carboidratos (g)	26
Açúcares totais (g)	0,9
Aç adicionados (g)	0,7
Proteínas (g)	12
Gorduras totais (g)	18
Gorduras saturadas (g)	6,7
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0,6
Sódio (mg)	625

Porção calculada conforme anexa 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: alto em sódio

Modo de preparo: distribuir as unidades em uma forma untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar o produto crescer em armário fechado (4h a 6h) ou climática fechada (3h). Assar em forno pré-aquecido a 160°C por 15 minutos. Retirar 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

Recomendação de exposição: o produto deve ficar exposto sobre refrigeração até 5 °C ou aquecido acima de 60 °C, por no máximo 6h. Se for imprescindível ficar exposto à temperatura

**FICHA TÉCNICA: BRIOCHE LANCHE CALABRESA**

Data elab.: 19/11/2025

Nº rev.: 00

Pág.: 4 de 5

ambiente, o mesmo deve ser assado ou cozido, assegurar que a temperatura ambiente esteja no máximo 25 °C por 6h, mantendo em embalagem fechada, conforme ficha técnica do insumo mais crítico linguiça calabresa fina.

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Massa	60 g	60 g	75g
Recheio	40 g	40 g	40 g
Produto	100 g	100 g	115 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 110 g

Tamanho do produto cru: 10 cm

ARMAZENAMENTO

Conservação: Manter congelada a -12 °C ou mais frio. Uma vez descongelada, o produto não deve ser congelado 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

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco impresso PEBD 80 µm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável, contendo 8 unidades de 2 kg cada, total de 16 kg

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

**FICHA TÉCNICA: BRIOCHE LANCHE CALABRESA**

Data elab.: 19/11/2025

Nº rev.: 00

Pág.: 5 de 5

Paletização:

Lastro – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

Peso líquido: 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 Acyline Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial - Gravataí/RS - Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

Elaboração: Tainá Marques
Assistente de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor

**FICHA TÉCNICA: BRIOCHE LANCHE CALABRESA**

Data elab.: 19/11/2025

Nº rev.: 00

Pág.: 6 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	19/11/2025	Lançamento do documento	Luiza Toss

Elaboração: Tainá Marques
Assistente de QualidadeRevisão: Aline Agosti
Coordenadora de QualidadeAprovação: Adilson Cardoso
Diretor