

## INFORMAÇÕES GERAIS

**Descrição do produto:** massa congelada para o preparo de pão tipo ciabata

**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:** 094

**Código de barras:** 7898969893282

**Peso do pacote:** 2,000 kg

## CARACTERIZAÇÃO

**Sensorial:** exterior de coloração dourada a marrom claro. Interior de cor branca a creme. Casca crocante e miolo com textura macia. Odor característico, de pão francês. Sabor levemente salgado.



**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 <sup>2</sup> UFC/g     |
| <i>estafilococos</i> coagulase positiva | 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g |
| <i>escherichia coli</i>                 | 5 x 10 <sup>1</sup> UFC/g |

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

**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, sal, farinha de soja, amido, vinagre de frutas, fermento biológico, emulsificantes estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(ii)), 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).

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

**Informação nutricional:**

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                                 |       |      |      |
|--------------------------------------------------------|-------|------|------|
| Porções por embalagem: 50                              |       |      |      |
| Porção: 40 g (2/5 unidade)                             |       |      |      |
|                                                        | 100 g | 40 g | %VD* |
| Valor energético (kcal)                                | 222   | 89   | 4    |
| Carboidratos (g)                                       | 45    | 18   | 6    |
| Açúcares totais (g)                                    | 3,2   | 1,3  |      |
| Açúcares adicionados (g)                               | 0     | 0    | 0    |
| Proteínas (g)                                          | 7,8   | 3,1  | 6    |
| Gorduras totais (g)                                    | 1,2   | 0,5  | 1    |
| Gorduras saturadas (g)                                 | 0,5   | 0,2  | 1    |
| Gorduras trans (g)                                     | 0     | 0    | 0    |
| Fibras alimentares (g)                                 | 1,9   | 0,8  | 3    |
| Sódio (mg)                                             | 497   | 199  | 10   |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. |       |      |      |

|                                                                                  |                            |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA: PÃO CIABATA | Data elab.: 16/08/2024 |
|                                                                                  |                            | Data rev.: 10/08/2026  |
|                                                                                  |                            | Nº rev.: 02            |
|                                                                                  |                            | Pág.: 3 de 4           |

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:** descongelar a placa de massa por 2h em armário aberto. Esticar a massa. Cortar do tamanho desejado e distribuir as unidades do produto em uma forma untada. Deixar crescer em armário fechado (6h a 8h) ou climática fechada (2h). Assar a 175 °C por 16min em forno pré-aquecido, utilizando vapor de 1 a 2 vezes. Retirar do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

**Sugestão de apresentação:** peneirar farinha de trigo sobre o produto e realizar um corte

**Peso unitário do produto:**

|         | Alvo | Mínimo | Máximo |
|---------|------|--------|--------|
| Produto | 95 g | 95 g   | 100 g  |

**Peso unitário aproximado após o preparo:** 85 g

**Tamanho do produto cru (comprimento):** 8 cm a 9 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:** saco impresso PEBD 80 µm

**Embalagem secundária:** caixa plástica retornável contendo 10 unidades de 2 kg cada, total de 20 kg

**Paletização:**

Lastro – 5 caixas plásticas

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

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.

CONTROLE DE REVISÃO

| Nº | Data       | Descrição                                                                                                                                                                                              | Responsável   |
|----|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 00 | 16/08/2024 | Lançamento do documento                                                                                                                                                                                | Bruna V       |
| 01 | 13/08/2025 | Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, o peso unitário aproximado após o preparo, a lista de ingredientes, os alérgicos e as informações nutricionais | Bruna V       |
| 02 | 10/08/2026 | Revisão Geral                                                                                                                                                                                          | Estéfani Tech |