



FICHA TÉCNICA: PÃO DE MILHO

Data elab.: 07/08/2024

Data rev.: 13/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 1 de 6

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de pão de milho

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 do consumidor

Código Hiperpan: 010

Código de barras: 7898918765097

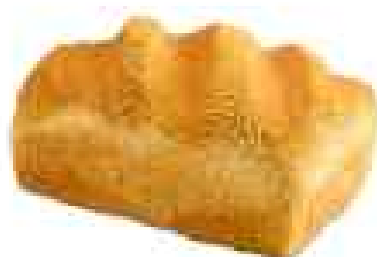
Peso do pacote: 2,250 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: Exterior liso, de coloração dourada a marrom-claro. Interior de cor creme a amarelo.

Casca com textura levemente crocante, interior macio. Olor característico do pão de milho.

Sabor levemente adocicado, característico.



Microbiológica: IN nº 161, 2022 – Item 19c

Micro-organismo	Limite de aceitação
salmonella	ausência em 25 g
bacillus cereus presumido	10 ² UFC/g
estafilococos coagulase positivo	5 x 10 ² UFC/g
escherichia coli	5 x 10 ³ UFC/g

Elaboração: Bruna Vargas
Análise de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: PÃO DE MILHO

Data elab.: 07/08/2024

Data rev.: 13/08/2025

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 %
ácaros mortos	5 fragmentos na amostra

Contaminantes: IN nº 160, 2022

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico*, açúcar, margarina*, sal, farinha de soja, amido de trigo, fermento biológico, emulsificantes estearoil 2-lactilato de cálcio [INS482(i)], polisorbato 60 [INS 433] e 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]. *Contém derivados de soja e milho geneticamente modificados a partir de *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes* e *Zea mays*.

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

Elaboração: Bruna Vargas
Análise de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: PÃO DE MILHO

Data elab.: 07/08/2024

Data rev.: 13/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 3 de 6

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 56			
Porção: 40 g (1/10 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	258	106	8
Carboidratos (g)	64	22	7
Açúcares totais (g)	12	4,8	
Açúcares adicionados (g)	11	4,2	8
Proteínas (g)	7	2,8	6
Gorduras totais (g)	1,7	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,8	0,7	3
Sódio (mg)	370	148	7
*Porcentagem de valores diários recomendados para adultos			

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 unidades de pães em formas. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (6h a 8h) ou climática fechada (2h,30min). Assar em forno pré-aquecido a 150 °C por 25min. Retirar do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C

Sugestão de apresentação: Após o descongelamento, polvilhar farinha de milho sobre os pães e realizar quatro cortes

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	450 g	450 g	470 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 400 g

Tamanho do produto cru (comprimento): 15 cm a 20 cm



FICHA TÉCNICA: PÃO DE MILHO

Data elab.: 07/08/2024

Data rev.: 13/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 4 de 6

ARMAZENAMENTO

Conservação: Manter congelado a -12°C ou mais frio. Uma vez descongelado, o produto não deve ser congelado 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 2,250 kg cada, total de 22,5 kg

Palefização:

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

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: PÃO DE MILHO

Data elab.: 07/08/2024

Data rev.: 13/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 5 de 8

COMO FAZER O PÃO PERFEITO: GUIA PASSO A PASSO

ETAPA	MÉTODO	IMAGEM
Armazenamento	Mantenha o controle de lotes organizando os produtos no freezer pelo sistema P/PS: o primeiro que vence é o primeiro que sai	
Acondicionamento	Coloque o produto em formas untadas para pães individuais com peso de 450 g	
Descongelamento	Acondicione os pães em armário aberto para descongelamento por 40 minutos. Confirme que os pães estão totalmente descongelados	
Decoração	Refira os pães 1 a 1 da forma, com cuidado para não deformar. Enrole cada pão levemente na farinha de milho média (sem excesso). Retorne cada pão para a forma, com a costura voltada para baixo. Após faça 4 cortes diagonais na superfície de cada pão (cortes no mesmo tamanho e profundidade)	
Fermentação	Armário: 6 horas em crescimento natural Climática: 2 horas e 30 minutos a 28 °C	
Forneamento	Asse a 150 °C por 25 minutos sem a aplicação de vapor	



FICHA TÉCNICA: PÃO DE MILHO

Data elab.: 07/08/2024

Data rev.: 13/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 4 de 6

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	23/07/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	13/08/2025	Adicionado a tabela – Como fazer o pão perfeito: guia passo a passo, inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto e o peso unitário aproximado após o preparo	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor