

INFORMAÇÕES GERAIS

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

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: 093

Código de barras: 7898918765974

Peso do pacote: 2,250 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, salgado. Sabor levemente ácido, característico.



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

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

	FICHA TÉCNICA: PÃO ITALIANO REDONDO	Data elab.: 09/07/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 2 de 4

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, 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).

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca 56			
Porção: 40 g (1/10 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	217	89	4
Carboidratos (g)	44	18	6
Açúcares totais (g)	3,1	1,3	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,6	3	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)	492	197	10
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

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

	FICHA TÉCNICA: PÃO ITALIANO REDONDO	Data elab.: 09/07/2024
		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: distribuir os pães em uma assadeira untada. Descongelar por 1h em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (4h a 5h) ou climática fechada (2h). Pré-aquecer o forno a 220 °C. Baixar a temperatura para 175 °C e assar os pães por 10min, com a turbina desligada, usando o vapor do forno 1 a 2 vezes. Ligar a turbina e assar por mais 18 a 25 min. Retirar do forno quando o produto estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: peneirar farinha sobre os pães e realizar um corte em formato quadrado (próprio do pão italiano) logo após o descongelamento do produto

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	450 g	450 g	470 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 360 g

Tamanho do produto cru (diâmetro): 9 cm a 11 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: 24 horas após o preparo

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco impresso PEBD 80 µm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 10 unidades de 2,25 kg cada, total de 22,5 kg

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

	FICHA TÉCNICA: PÃO ITALIANO REDONDO	Data elab.: 09/07/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 4 de 4

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.

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	09/07/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	13/08/2025	Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, a lista de ingredientes, os alérgicos e as informações nutricionais	Bruna V
02	10/08/2026	Revisão Geral	Estéfani Tech

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