



FICHA TÉCNICA: PÃO DE MILHO

Data elab.: 07/08/2024

Data rev.: 10/08/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 1 de 4

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 ao 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. Odor característico do pão de milho. Sabor levemente adocicado, 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	Adaptado por: Estéfani Tech	Aprovado por: Janine Fonseca
Analista de Qualidade	Analista de Qualidade	Gerente de Qualidade



FICHA TÉCNICA: PÃO DE MILHO

Data elab.: 07/08/2024
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	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 80 (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.

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 56			
Porção: 40 g (1/10 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	259	106	5
Carboidratos (g)	54	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
Fibras alimentares (g)	1,8	0,7	3
Sódio (mg)	370	148	7

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

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

	FICHA TÉCNICA: PÃO DE MILHO	Data elab.: 07/08/2024
		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: Distribuir as unidades de pães em formas. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (6h a 8h) ou climática fechada (2h30min). 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): 18 cm a 20 cm

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 impressa PEBD 80 µm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 10 unidades de 2,250 kg cada, total de 22,5 kg

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

	FICHA TÉCNICA: PÃO DE MILHO	Data elab.: 07/08/2024
		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	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
02	10/08/2026	Revisão Geral	Estéfani Tech

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