

	FICHA TÉCNICA: FRANCÊS COM FIBRAS	Data elab.: 05/09/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 1 de 4

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de pão francês com fibras

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: 806

Código de barras: 7898969893565

Peso do pacote: 9,600 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada a marrom claro. Interior de cor marrom claro. Casca crocante e miolo com textura macia. Odor característico, de pão francês com fibras. 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 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: FRANCÊS COM FIBRAS

Data elab.: 05/09/2024

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, farinha de trigo integral, cevada torrada, cacau em pó, sal, farinha de soja, amido, fécula de mandioca, fermento biológico, emulsificantes estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(i)), polisorbato (INS 432), goma guar (INS 412), ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico (INS 472e), melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS 300) e azodicarbonamida (INS 927a), espessante carboximetilcelulose sódica (INS 466) e agente de tratamento de farinha fosfato monocálcico (INS 341(i)).

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E CEVADA. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, TRITICALE, LEITE, OVOS, AMÊNDOA, AMENDOIM, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, NOZES E PISTACHES. CONTÉM GLÚTEN.

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 240			
Porção: 40 g (1/2 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	228	89	4
Carboidratos (g)	46	18	6
Açúcares totais (g)	3,9	1,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,9	3,1	6
Gorduras totais (g)	1,4	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,5	1,4	6
Sódio (mg)	490	196	10

*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: FRANCÊS COM FIBRAS	Data elab.: 05/09/2024
		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 uma esteira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar o produto crescer em armário fechado (6h a 8h) ou climática fechada (2h). Assar a 175 °C por 16 min em forno pré-aquecido, utilizando o vapor do forno. Retirar do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: polvilhar sobre o produto granola de cereais

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	78 g	78 g	83 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 65 g

Tamanho do produto cru: 8 cm a 8,5 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: bobina impressa PEBD 70 µm

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

	FICHA TÉCNICA: FRANCÊS COM FIBRAS	Data elab.: 05/09/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 4 de 4

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 2 unidades de 9,6 kg cada, total de 19,2 kg

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	05/09/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	01/09/2025	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 e as informações nutricionais	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