

|                                                                                  |                             |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA: PÃO MASSINHA | Data elab.: 15/08/2024 |
|                                                                                  |                             | Data rev.: 10/08/2026  |
|                                                                                  |                             | Nº rev.: 03            |
|                                                                                  |                             | Pág.: 1 de 4           |

## INFORMAÇÕES GERAIS

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

**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:** 803

**Código de barras:** 7898969893671

**Peso do pacote:** 9,600 kg

## CARACTERIZAÇÃO

**Sensorial:** exterior de coloração dourada a marrom claro. Interior de cor branca a creme. Casca e miolo com textura macia. Odor característico, doce. Sabor 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 <sup>2</sup> UFC/g     |
| <i>estafilococos coagulase positiva</i> | 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         |

|                                                                                   |                             |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA: PÃO MASSINHA | Data elab.: 15/08/2024 |
|                                                                                   |                             | Data rev.: 10/08/2026  |
|                                                                                   |                             | Nº rev.: 03            |
|                                                                                   |                             | 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, açúcar, sal, 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 TRIGO E SOJA. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE, LEITE E OVOS. CONTÉM GLÚTEN.**

**Informação nutricional:**

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL     |       |      |      |
|----------------------------|-------|------|------|
| Porções por embalagem: 240 |       |      |      |
| Porção: 40 g (1/2 unidade) |       |      |      |
|                            | 100 g | 40 g | %VD* |
| Valor energético (kcal)    | 244   | 96   | 5    |
| Carboidratos (g)           | 51    | 20   | 7    |
| Açúcares totais (g)        | 9,7   | 3,9  |      |
| Açúcares adicionados (g)   | 7,4   | 2,9  | 6    |
| Proteínas (g)              | 7,6   | 3    | 6    |
| Gorduras totais (g)        | 1,1   | 0,4  | 1    |
| Gorduras saturadas (g)     | 0,4   | 0,2  | 1    |
| Gorduras trans (g)         | 0     | 0    | 0    |
| Fibras alimentares (g)     | 1,8   | 0,7  | 3    |
| Sódio (mg)                 | 360   | 144  | 7    |

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

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

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

|                                                                                   |                             |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA: PÃO MASSINHA | Data elab.: 15/08/2024 |
|                                                                                   |                             | Data rev.: 10/08/2026  |
|                                                                                   |                             | Nº rev.: 03            |
|                                                                                   |                             | Pág.: 3 de 4           |

**Rotulagem nutricional frontal:** não possui

**Modo de preparo:** distribuir as unidades de produto em uma assadeira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (5h a 6h) ou climática fechada (2h). Assar a 150 °C por 20min em forno pré-aquecido. Retirar do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

**Sugestão de apresentação:** para uma aparência mais brilhosa, pincelar a massa com gema de ovo. Realizar cortes horizontais e adicionar recheios doces, farofa, etc.

**Peso unitário do produto:**

|         | Alvo | Mínimo | Máximo |
|---------|------|--------|--------|
| Produto | 78 g | 78 g   | 83 g   |

**Peso unitário aproximado após o preparo:** 70 g

**Tamanho do produto (comprimento):** 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:** 2 dias após o preparo, desde que embalado no mesmo dia de produção

## EMBALAGEM

**Embalagem primária:** bobina impressa PEBD 70 µm

**Embalagem secundária:** filme stretch com 100 sacos de 9,6 kg cada ou 50 sacos de 9,6 kg cada, totalizando 960 kg ou 480 kg. No caso de quantidades menores, os pães são alocados em caixa plástica retornável contendo 2 unidades de 9,6 kg cada, total de 19,2 kg

**Paletização:**

Lastro – 8 sacos ou 5 caixas plásticas

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

|                                                                                   |                                    |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA: PÃO MASSINHA</b> | <b>Data elab.: 15/08/2024</b> |
|                                                                                   |                                    | <b>Data rev.: 10/08/2026</b>  |
|                                                                                   |                                    | <b>Nº rev.: 03</b>            |
|                                                                                   |                                    | <b>Pág.: 4 de 4</b>           |

Altura – variável, 12 + 4 sacos (para 100 sacos) ou 6 + 2 sacos (para 50 sacos)

Peso – variável, 960 kg ou 480 kg

**PRODUÇÃO**

**Fabricado em:** Hiperpan Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01. I.E.: 057/0270375. Endereço: Rua Acyline Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial – Gravataí/RS – Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

**CONTROLE DE REVISÃO**

| Nº | Data       | Descrição                                                                                                                                                       | Responsável   |
|----|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 00 | 15/08/2024 | Lançamento do documento                                                                                                                                         | Bruna V       |
| 01 | 25/03/2025 | Alteração na lista de ingredientes, tabela de informação nutricional, embalagem secundária e paletização                                                        | Bruna V       |
| 02 | 19/08/2025 | Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, o peso unitário aproximado após o preparo e as informações nutricionais | Bruna V       |
| 03 | 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         |