

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de baguete recheada com calabresa

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: 446

Código de barras: 7898918766933

Peso do pacote: 1,500 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada a marrom claro. Interior de cor branca a creme. Recheio de coloração vermelha. Odor característico, de calabresa. Sabor da massa e recheio salgados, com calabresa.



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>clostridium perfringens</i>	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: BAGUETE DE CALABRESA	Data elab.: 08/07/2024
		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: Massa (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)) e recheio de calabresa (linguiça tipo calabresa* e queijo).
*Geneticamente modificado a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis* e *Streptomyces viridochromogenes*.

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 38			
Porção: 40 g (1/4 unidades)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	238	95	5
Carboidratos (g)	30	12	4
Açúcares totais (g)	2,1	0,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13	5,2	10
Gorduras totais (g)	7,3	2,9	4
Gorduras saturadas (g)	2,9	1,1	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,3	0,5	2
Sódio (mg)	761	304	15

*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: BAGUETE DE CALABRESA	Data elab.: 08/07/2024
		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: alto em sódio

Modo de preparo: distribuir as baguetes em uma esteira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Esticar a massa e afinar as pontas. Deixar o produto crescer em armário fechado (4h a 5h) ou climática fechada (2h). Realizar 3 cortes na diagonal e decorar a gosto. Assar a 175 °C por 15min em forno pré-aquecido, utilizando o vapor de 1 a 2 vezes. Retirar do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: decorar com queijo ralado e temperos frescos

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Massa	100 g	100 g	115 g
Recheio	50 g	50 g	50 g
Produto	150 g	150 g	165 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 120 g

Tamanho do produto cru: 13 a 14 cm

ARMAZENAMENTO

Conservação: manter congelado a -12 °C ou mais frio (o prazo de validade deste alimento será comprometido caso não sejam respeitadas as condições de conservação). Uma vez descongelado, não congelar novamente.

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, desde que mantido aquecido acima de 60 °C ou resfriado abaixo de 5 °C

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

	FICHA TÉCNICA: BAGUETE DE CALABRESA	Data elab.: 08/07/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 4 de 4

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco impresso PEBD 80 µm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 10 unidades de 1,5 kg cada, total de 15 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	08/07/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	15/08/2025	Ajustes na lista de ingredientes, alérgicos, peso unitário do produto, peso unitário aproximado após o preparo e tamanho do produto cru	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