

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de pão de aipim

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

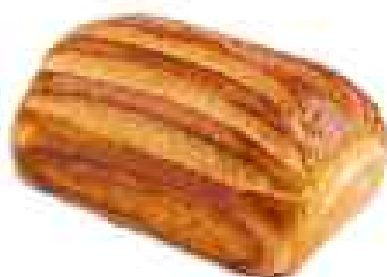
Código Hiperpan: 167

Código de barras: 7898918766360

Peso do pacote: 2,250 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 com aipim, 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</i> coagulase positiva	5 x 10 ² UFC/g
<i>escherichia coli</i>	5 x 10 ² UFC/g



FICHA TÉCNICA: PÃO DE AIPIM

Data elab.: 16/08/2024

Data rev.: 18/05/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 2 de 6

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, aipim, açúcar, sal, farinha de soja, amido de trigo, fermento biológico, emulsificantes estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(i)), polisorbato 80 (INS 433), 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: cerca de 58			
Porção: 40 g (1/10 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	238	94	5
Carboidratos (g)	51	20	7
Açúcares totais (g)	10	4,1	
Açúcares adicionados (g)	8,7	3,5	7
Proteínas (g)	6,7	2,7	5
Gorduras totais (g)	0,8	0,3	0
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	0,7	3
Sódio (mg)	416	167	8
*Porcentagem de valores diários recomendados para adultos			

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agost
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: PÃO DE ALPIM

Data elab.: 16/08/2024

Data rev.: 18/05/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 3 de 6

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 produto em formas para pães. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (6h a 8h) ou climática fechada (2h30min). Assar a 150 °C por 25min 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 e realizar 5 cortes nos pães

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	450 g	450 g	470 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 410 g

Tamanho do produto cru (comprimento): 18 a 20 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: saco impresso PEBD 80 µm

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

Paletização:

Elaboração: Bruna Vargas Analista de Qualidade	Análise crítica: Aline Agost Coordenadora de Qualidade	Aprovação: Adilson Cardoso Diretor
---	---	---------------------------------------



FICHA TÉCNICA: PÃO DE ALPIM

Data elab.: 18/08/2024

Data rev.: 18/05/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 4 de 6

Lastro – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

Peso – variável, conforme pedido

PRODUÇÃO

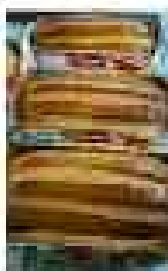
Fabricado em: Hiperpan Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01. I.E.: 057/0270375. Endereço: Rua Acylino Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial - Gravataí/RS - Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agost
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor

COMO FAZER O PÃO PERFEITO: GUIA PASSO A PASSO

ETAPA	MÉTODO	IMAGEM
Armazenamento	Mantenha o controle de lotes organizando os produtos no freezer pelo sistema PVPS: o primeiro que vence é o primeiro que sai	
Acondicionamento	Coloque o produto em formas unidas para pães individuais com peso de 450 g cada	
Descongelamento	Acondicione os pães em armário aberto para descongelamento por 40 minutos	
Fermentação	Armário: 6 horas em crescimento natural Climática: 2 horas e 30 minutos a 28 °C	
Decoração	Pinte os pães com preparado de ovo e água (proporção 1:1). Realize 5 cortes retos em formato de pão melão	
Forneamento	Asse a 150 °C por 25 minutos sem a aplicação de vapor	



FICHA TÉCNICA: PÃO DE ALPIM

Data elab.: 16/08/2024

Data rev.: 18/05/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 6 de 6

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	16/08/2024	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	18/05/2026	Alteração de tamanho de 20cm a 23cm para 18cm a 20cm.	Estéfani T.

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agost
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor