



FICHA TÉCNICA: MASSA CONGELADA PARA PREPARO DE PÃO DE ALHO

Data elab.: 24/01/2025

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 alho

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: 581

Código de barras: 7898748281163

Peso do pacote: 10 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração creme claro. Interior de cor branca a creme. Casca e miolo com textura macia. Odor característico, de pão francês. 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

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

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



FICHA TÉCNICA: MASSA CONGELADA PARA
PREPARO DE PÃO DE ALHO

Data elab.: 24/01/2025

Data rev.: 10/08/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 2 de 4

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, açúcar, farinha de soja, amido modificado, fermento biológico, emulsificantes estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(ii)), 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) e conservantes propionato de cálcio (INS 282) e ácido sórbico (INS 200).

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 83			
Porção: 40 g (2/3 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	231	93	5
Carboidratos (g)	47	19	6
Açúcares totais (g)	4,5	1,8	
Açúcares adicionados (g)	1,3	0,5	1
Proteínas (g)	7,9	3,2	6
Gorduras totais (g)	1,3	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,9	0,8	3
Sódio (mg)	500	200	10
*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

Rotulagem nutricional frontal: não possui

Modo de preparo: distribuir as unidades do produto em uma assadeira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (6h a 8h) ou climática fechada (2h). Pré-aquecer o forno a 175 °C, dar vapor, diminuir a temperatura para 150 °C e assar por 11min abrindo o suspiro do forno nos últimos 6min. Retirar do forno quando o produto estiver com a coloração desejada. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: não se aplica

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

	FICHA TÉCNICA: MASSA CONGELADA PARA PREPARO DE PÃO DE ALHO	Data elab.: 24/01/2025
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 3 de 4

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	60 g	60 g	66 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 53 g

Tamanho do produto cru: 13 cm a 14 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: dependente das condições e aplicações do produto realizadas pelo cliente

EMBALAGEM

Embalagem primária: bobina impressa PEBD 70 µm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 2 unidades 10 kg cada, total de 20 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.

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

	FICHA TÉCNICA: MASSA CONGELADA PARA PREPARO DE PÃO DE ALHO	Data elab.: 24/01/2025
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 4 de 4

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	24/01/2025	Lançamento do documento	Bruna V
01	15/08/2025	Ajuste na lista de ingredientes, alérgicos, tabela de informação nutricional, forma de apresentação do peso do produto e inserido o 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