

|                                                                                   |                          |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA: PÃO MELÃO | Data elab.: 04/12/2025 |
|                                                                                   |                          | Data rev.: 10/08/2026  |
|                                                                                   |                          | Nº rev.: 01            |
|                                                                                   |                          | Pág.: 1 de 4           |

## INFORMAÇÕES GERAIS

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

**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:** 068

**Código de barras:** 7898748281156

**Peso do pacote:** 4,000 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.



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

|                                                                                   |                          |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA: PÃO MELÃO | Data elab.: 04/12/2025 |
|                                                                                   |                          | Data rev.: 10/08/2026  |
|                                                                                   |                          | Nº rev.: 01            |
|                                                                                   |                          | Pág.: 2 de 4           |

**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 |

**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 de trigo, fermento biológico, essência de baunilha, 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.**

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

|                                                                                   |                          |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA: PÃO MELÃO | Data elab.: 04/12/2025 |
|                                                                                   |                          | Data rev.: 10/08/2026  |
|                                                                                   |                          | Nº rev.: 01            |
|                                                                                   |                          | Pág.: 3 de 4           |

#### Informação nutricional:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                                                                                             |       |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Porção: 100 g (-)                                                                                                  |       |      |
|                                                                                                                    | 100 g | %VD* |
| Valor energético (kcal)                                                                                            | 352   | 18   |
| Carboidratos (g)                                                                                                   | 57    | 19   |
| Açúcares totais (g)                                                                                                | 26    |      |
| Açúcares adicionados (g)                                                                                           | 11    | 22   |
| Proteínas (g)                                                                                                      | 7,6   | 15   |
| Gorduras totais (g)                                                                                                | 9,9   | 15   |
| Gorduras saturadas (g)                                                                                             | 4,8   | 24   |
| Fibras alimentares (g)                                                                                             | 1,2   | 5    |
| Sódio (mg)                                                                                                         | 209   | 10   |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção.<br>Não contém quantidades significativas de gorduras trans. |       |      |

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 (6-8h) ou climática fechada (3h). Realizar um corte sobre os pães e assar em forno pré-aquecido a 140°C por 17min, utilizando pelo menos uma vez o vapor do forno. Retirar do forno quando o produto estiver dourado e com pestana aberta. 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 longitudinais.

**Peso unitário do produto:**

|         | Alvo  | Mínimo | Máximo |
|---------|-------|--------|--------|
| Produto | 120 g | 120 g  | 130 g  |

**Peso unitário aproximado após o preparo:** 105 g

**Tamanho do produto cru (comprimento):** 9 – 10 cm

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

|                                                                                   |                          |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA: PÃO MELÃO | Data elab.: 04/12/2025 |
|                                                                                   |                          | Data rev.: 10/08/2026  |
|                                                                                   |                          | Nº rev.: 01            |
|                                                                                   |                          | Pág.: 4 de 4           |

## 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 30x50

**Embalagem secundária:** caixa plástica retornável contendo 6 unidades de 4 kg cada, total de 24 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 | 04/12/2025 | Lançamento do documento | Tainá Marques |
| 01 | 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         |