

## INFORMAÇÕES GERAIS

**Descrição do produto:** massa congelada para o preparo de sonho francês

**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:** 457

**Código de barras:** 7898918766919

**Peso do pacote:** 3,200 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 |

|                                                   |                                                    |                                       |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Elaboração: Bruna Vargas<br>Analista de Qualidade | Revisão: Aline Agosti<br>Coordenadora de Qualidade | Aprovação: Adilson Cardoso<br>Diretor |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------|



## FICHA TÉCNICA: SONHO FRANCÊS

Data elab.: 03/07/2024

Data rev.: 27/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 2 de 5

**Matérias estranhas:** RCD nº 623, 2022

| Avaliação                  | Limite de aceitação      |
|----------------------------|--------------------------|
| fragmentos de insetos      | 225 em 225 g             |
| cinzas insolúveis em ácido | 1,5 %                    |
| ácidos 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, margarina (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces*, *Viridochromogenes* e *Agrobacterium tumefaciens*) mistura de ovos desidratada, leite em pó integral, sal, canela em pó, fécula de mandioca, fermento biológico, emulsificante polisorbato 20 (INS 432), espessante carboximetilcelulose sódica (INS 466), antioxidante ácido ascórbico (INS 300) e agente de tratamento de farinha fosfato monoácido (INS 341 [i]).

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

|                                                   |                                                    |                                       |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Elaboração: Bruna Vargas<br>Analista de Qualidade | Revisão: Aline Agosti<br>Coordenadora de Qualidade | Aprovação: Adilson Cardoso<br>Diretor |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------|

## Informação nutricional:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                                |       |      |      |
|-------------------------------------------------------|-------|------|------|
| Porções por embalagem: 80                             |       |      |      |
| Porção: 40 g (3/8 unidade)                            |       |      |      |
|                                                       | 100 g | 40 g | %VD* |
| Valor energético (kcal)                               | 264   | 104  | 5    |
| Carboidratos (g)                                      | 49    | 19   | 6    |
| Açúcares totais (g)                                   | 8,9   | 3,6  |      |
| Açúcares adicionados (g)                              | 8,3   | 3,3  | 7    |
| Proteínas (g)                                         | 8,3   | 3,3  | 7    |
| Gorduras totais (g)                                   | 3,9   | 1,6  | 2    |
| Gorduras saturadas (g)                                | 1,7   | 0,7  | 4    |
| Gorduras trans (g)                                    | 0     | 0    | 0    |
| Fibras alimentares (g)                                | 1,5   | 0,6  | 2    |
| Sódio (mg)                                            | 239   | 95   | 5    |
| *Porcentual 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). Assar o produto a 150 °C por 20min em forno pré-aquecido. Retirar do forno quando o produto estiver dourado. O produto também pode ser frito, para isso, fritar a 150 °C em fritadeira pré-aquecida (após dourar o primeiro lado, virar o produto para virar por completo) pelo tempo necessário para a obtenção de uma massa dourada. Escorrer o óleo e servir. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

**Sugestão de apresentação:** rechear o produto com os mais diversos recheios, como brigadeiro, chocolate e doce de leite. Decorar a gosto

**Peso unitário do produto:**

|         | Alvo | Mínimo | Máximo |
|---------|------|--------|--------|
| Produto | 70 g | 70 g   | 75 g   |

**Peso unitário aproximado após o preparo:** 65 g

**Tamanho do produto cru:** 10,5 cm a 11,5 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. O recheio aplicado na sonha francês pode reduzir a validade do produto pronto

## EMBALAGEM

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

**Embalagem secundária:** caixa plástica retornável contendo 8 unidades de 3,2 kg cada, total de 25,6 kg

**Paletização:**

Lastro – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

Peso – variável, conforme pedido

## PRODUÇÃO

**Fabricado em:** Hiperpar 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.



## FICHA TÉCNICA: SONHO FRANCÊS

Data elab.: 03/07/2024

Data rev.: 27/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 5 de 5

### CONTROLE DE REVISÃO

| Nº | Data       | Descrição                                                                                                                                       | Responsável |
|----|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 00 | 03/07/2024 | Lançamento do documento                                                                                                                         | Bruna V     |
| 01 | 07/08/2025 | Ajustado o modo de preparo                                                                                                                      | Bruna V     |
| 02 | 27/08/2025 | Inserido o peso unitário do produto, o peso unitário aproximado após o preparo, o tamanho do produto cru e ajustado as informações nutricionais | Bruna V     |

Elaboração: Bruna Vargas  
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti  
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso  
Diretor