

	FICHA TÉCNICA: PÃO AUSTRALIANO REDONDO	Data elab.: 08/07/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 1 de 4

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de pão tipo australiano

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: 091

Código de barras: 7898969893312

Peso do pacote: 3,200 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior e interior de coloração marrom escuro. Casca levemente crocante 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 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: PÃO AUSTRALIANO REDONDO	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: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, farinha de centeio, gordura vegetal hidrogenada, fibra de trigo, sal, farinha de soja, amido de trigo, frutose, glúten de trigo, cacau em pó, fermento biológico, aromatizante, emulsificantes estearoil lactato de sódio (INS 481(i)), estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(i)) e polisorbato 80 (INS 433), melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS 300) e azodicarbonamida (INS 927a) e conservador propionato de cálcio (INS 282).

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

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 80			
Porção: 40 g (4/7 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	242	97	5
Carboidratos (g)	45	18	6
Açúcares totais (g)	8,1	3,2	
Açúcares adicionados (g)	7,1	2,9	6
Proteínas (g)	8	3,2	6
Gorduras totais (g)	3,3	1,3	2
Gorduras saturadas (g)	1,2	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,2	1,3	5
Sódio (mg)	354	142	7
*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: PÃO AUSTRALIANO REDONDO	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: 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 a 150 °C por 20min 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 melhor apresentação, polvilhar farinha de milho na parte superior do produto e realizar o corte de sua preferência logo após o descongelamento dos pães

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	65 g	65 g	75 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 60 g

Tamanho do produto cru (diâmetro): 5,5 cm a 6,5 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

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

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

	FICHA TÉCNICA: PÃO AUSTRALIANO REDONDO	Data elab.: 08/07/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 4 de 4

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	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, o peso unitário aproximado após o preparo e informações nutricionais	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