

## INFORMAÇÕES GERAIS

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

**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:** 053

**Código de barras:** 7898918765363

**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</i> coagulase positiva | 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g |
| <i>escherichia coli</i>                 | 5 x 10 <sup>1</sup> UFC/g |

|                                                                                  |                                     |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA: PÃO MASSINHA REDONDA | Data elab.: 15/08/2024 |
|                                                                                  |                                     | Data rev.: 12/08/2025  |
|                                                                                  |                                     | 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 %                    |
| açúcares 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, emulsificantes estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(ii)), polisorbato 80 (INS 433), ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico (INS 472e) e melhoradores de farinha ácido ascorbico (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: 80                              |       |      |      |
| Porção: 40 g (3/5 unidade)                             |       |      |      |
|                                                        | 100 g | 40 g | %VD* |
| Valor energético (kcal)                                | 238   | 96   | 5    |
| Carboidratos (g)                                       | 50    | 20   | 7    |
| Açúcares totais (g)                                    | 8,7   | 3,5  |      |
| Açúcares adicionados (g)                               | 7,3   | 2,9  | 6    |
| Proteínas (g)                                          | 7,5   | 3    | 6    |
| Gorduras totais (g)                                    | 0,9   | 0,4  | 1    |
| Gorduras saturadas (g)                                 | 0,3   | 0,1  | 1    |
| Gorduras trans (g)                                     | 0     | 0    | 0    |
| Fibras alimentares (g)                                 | 1,6   | 0,6  | 2    |
| Sódio (mg)                                             | 351   | 140  | 7    |
| *Porcentagem de valores diários fornecidos pela porção |       |      |      |

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

|                                                                                  |                                     |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA: PÃO MASSINHA REDONDA | Data elab.: 15/08/2024 |
|                                                                                  |                                     | Data rev.: 12/08/2025  |
|                                                                                  |                                     | Nº rev.: 02            |
|                                                                                  |                                     | Pág.: 3 de 5           |

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 uma assadeira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (5h a 6h) 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 aparência mais brilhosa, pincelar a massa com gema de ovo. Realizar cortes horizontais e adicionar recheios doces, farofa, etc.

**Peso unitário do produto:**

|         | Alvo | Mínimo | Máximo |
|---------|------|--------|--------|
| Produto | 50 g | 50 g   | 55 g   |

**Peso unitário aproximado após o preparo:** 45 g

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

**Palefização:**

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



## FICHA TÉCNICA: PÃO MASSINHA REDONDA

Data elab.: 15/08/2024

Data rev.: 12/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 4 de 5

Lastra – 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 Ayrina Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial – Gravataí/RS – Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

Elaboração: Bruna Vargas  
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti  
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso  
Diretor



## FICHA TÉCNICA: PÃO MASSINHA REDONDA

Data elab.: 15/08/2024

Data rev.: 12/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 5 de 5

### CONTROLE DE REVISÃO

| Nº | Data       | Descrição                                                                                                                          | Responsável |
|----|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 00 | 15/08/2024 | Lançamento do documento                                                                                                            | Bruna V     |
| 01 | 11/02/2025 | Ajustado o peso unitário alvo, peso unitário mínimo, peso unitário máximo e peso unitário aproximado após o preparo                | Bruna V     |
| 02 | 12/08/2025 | 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     |

Elaboração: Bruna Vargas  
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti  
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso  
Diretor