

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de baguete recheada com frango

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: 447

Código de barras: 7898748280326

Peso do pacote: 1,500 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada a marrom claro, interior de cor branca a creme. Recheio de coloração creme a alaranjada. Odor característico, de frango. Sabor da massa e recheio salgados, com frango.



Microbiológica: IN nº 161, 2022 – item 19c

Micro-organismo	Limite de aceitação
salmonella	ausência em 25 g
bacillus cereus presumtivo	10^2 UFC/g
clostridium perfringens	10^2 UFC/g
estafilococos coagulase positiva	5×10^2 UFC/g
escherichia coli	5×10^1 UFC/g

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



FICHA TÉCNICA: BAGUETE DE FRANGO

Data elab.: 09/07/2024

Data rev.: 23/09/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 2 de 7

Matérias estranhas: RCD nº 623, 2022

Avaliação	Limite de aceitação
fragmentos de insetos	225 em 225 g
cinzas insolúveis em ácido	1,5 %
ossos moles	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: Massa (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, massa madre de centeio, vinagre de frutas, farinha de soja, amido, fermento biológico, emulsificantes estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(i)), goma guar (INS 412), 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)) e recheio de frango (peito de frango, água, queijo, creme de leite, amido, requeijão cremoso, extrato de tomate, proteína de soja*, salsa, caldo de galinha*, creme de cebola*, sal, concentrado proteico de leite, alho, cebola, orégano, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451(i)), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), antioxidante ácido cítrico (INS 330), conservantes nitrato de sódio (INS 250) e nitrito de sódio (INS 251)). *Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Sphingobium herbicidovorans* e *Jeikmays*.

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

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



FICHA TÉCNICA: BAGUETE DE FRANGO

Data elab.: 09/07/2024

Data rev.: 23/09/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 3 de 7

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 30			
Porção: 40 g (1/4 unidades)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	184	74	4
Carboidrato (g)	32	13	4
Açúcares totais (g)	2,4	0,9	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0	0
Proteínas (g)	9,5	3,8	8
Gorduras totais (g)	2	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	1,2	0,5	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	0,5	2
Sódio (mg)	900	360	12
*Porcentagem 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 recheados e congelados com recheio e massas para pães.

Rotulagem nutricional frontal: não possui

Modo de preparo: distribuir as baguetes em uma esteira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Esticar a massa e afinar as pontas. Deixar o produto crescer em armário fechado (4h a 5h) ou climática fechada (2h). Realizar 3 cortes na diagonal e decorar a gosto. Assar a 175 °C por 15min em forno pré-aquecido, utilizando o vapor de 1 a 2 vezes. Refrir do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: decorar com queijo ralado e temperos frescos

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Massa	100 g	100 g	115 g
Recheio	50 g	50 g	50 g
Produto	150 g	150 g	165 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 120 g

Tamanho do produto cru: 13 a 14 cm

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



FICHA TÉCNICA: BAGUETE DE FRANGO

Data elab.: 09/07/2024

Data rev.: 23/09/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 4 de 7

ARMAZENAMENTO

Conservação: manter congelado a -12°C ou mais frio (o prazo de validade deste alimento será comprometido caso não sejam respeitadas as condições de conservação). Uma vez descongelado, não congelar novamente.

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: 24h após o preparo, desde que mantido aquecido acima de 60°C ou resfriado abaixo de 5°C

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco impresso PEBD 80 μm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 10 unidades de 1,5 kg cada, total de 15 kg

Palefização:

Lastró – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

Peso – variável, conforme pedido



FICHA TÉCNICA: BAGUETE DE FRANGO

Data elab.: 09/07/2024

Data rev.: 23/09/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 5 de 7

PRODUÇÃO

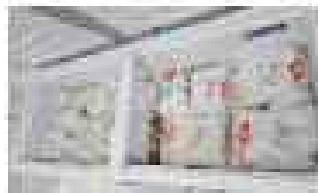
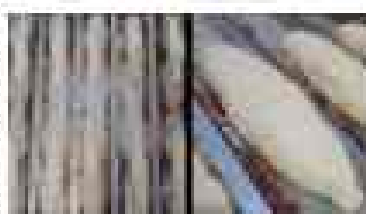
Fabricado em: Hiperpan Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01. I.E.: 057/0270375. Endereço: Rua Acylino Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial - Gravataí/RS - Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor

COMO FAZER O PÃO PERFEITO: GUIA PASSO A PASSO

ETAPA	MÉTODO	IMAGEM
Armazenamento	Manter o controle de lotes organizando os produtos no freezer pelo sistema PVPB: o primeiro que vence é o primeiro que sai	
Acondicionamento	Coloque o produto em uma esteira untada para pães, 10 pães por esteira, sendo 2 unidades por coluna que ficam nas extremidades da esteira. Coloque a costura do pão para baixo	
Descongelamento	Acondicione os pães em armário aberto para descongelamento por 40 minutos. Confirme que os pães estão totalmente descongelados	
Decoração	Retire os pães 1 a 1 da esteira, com cuidado para não deformar. Enrole as extremidades de cada pão de modo a formar um pequeno bico. Pinte os pães com preparo de ovo e água (proporção 1:1). Após, enrole cada unidade em gergelim (sem excesso). Retorne cada pão para a esteira, com a costura voltada para baixo	
Fermentação	Armário: 4 horas em crescimento natural Climática: 2 horas a 28 °C Logo antes de levar ao forno, faça 3 cortes diagonais em cada pão (cortes no mesmo tamanho e profundidade)	
Forneamento	Asse a 175 °C por 15 minutos com a aplicação de 1 a 2 vapores	



FICHA TÉCNICA: BAGUETE DE FRANGO

Data elab.: 09/07/2024

Data rev.: 23/09/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 7 de 7

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	09/07/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	15/01/2025	Ajuste na lista de ingredientes e na tabela de informação nutricional	Bruna V
02	23/09/2025	Adicionado a tabela – Como fazer o pão perfeito: guia passo a passo, inseridos o peso unitário do produto, peso unitário aproximado após o preparo e tamanho do produto cru, ajustado a lista de ingredientes e informações nutricionais	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor