

## 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

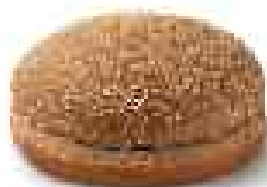
**Código Hiperpan:** 091

**Código de barras:** 7898949893312

**Peso do pacote:** 3.200 kg

## CARACTERIZAÇÃO

**Sensorial:** exterior e interior de coloração marrom escura. Casca levemente crocante e miolo com textura macia. Olor característica, doce. Sabor adocicado, característica.



**Microbiológica:** IN nº 161, 2022 – item 19c

Micro-organismo	Limite de aceitação
salmonella	ausência em 25 g
bacillus cereus presumivo	10 <sup>2</sup> UFC/g
estafilococos coagulase positiva	5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g
escherichia coli	5 x 10 <sup>1</sup> UFC/g

**FICHA TÉCNICA: PÃO AUSTRALIANO REDONDO**

Data elab.: 08/07/2024

Data rev.: 13/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 2 de 6

Matérias estranhas: RCD nº 623, 2022

Avaliação	Limite de aceitação
fragmentos de insetos	235 em 225 g
cinzas insolúveis em ácido	1,5 %
ácidos málicos	5 fragmentos na alíquota

Contaminantes: IN nº 160, 2022

Avaliação	Limite de aceitação
deoxinivalenol – 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 439), melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS 300) e azodicarbonamida (INS 927 a) 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.

Elaboração: Bruna Vargas  
Analista de QualidadeRevisão: Aline Agosti  
Coordenadora de QualidadeAprovação: Adilson Cardoso  
Diretor

**Informação nutricional:**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: 02			
Porção: 40 g (1/7 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)	1,3	0,5	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

\*Porcentual de valores diários baseados para 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 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, pousar 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.

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



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 PE80 70 µm

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

Palefização:

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

## COMO FAZER O PÃO PERFEITO: GUIA PASSO A PASSO

ETAPA	MÉTODO	IMAGEM
Armazenamento	Mantenha o controle de lotes organizando os produtos no freezer pelo sistema FVPS: o primeiro que vence é o primeiro que sai	
Acondicionamento	Coloque o produto em uma forma untada para pães, coloque 5 unidades por coluna e 5 unidades por linha, totalizando 25 pães por forma	
Descongelamento	Acondicione os pães em armário aberto para descongelamento por 40 minutos	
Decoração	Retire os pães 1 a 1 da forma, com cuidado para não deformar. Enrole cada pão levemente na farinha de milho média (sem excesso). Retorne cada pão para a forma. Após faça de 3 a 5 cortes verticais ou cortes no formato de trigo na superfície de cada pão (cortes no mesmo tamanho e profundidade)	
Fermentação	Armário: 8 a 8 horas em crescimento natural Climática: 2 horas a 28 °C	
Forneamento	Asse a 150 °C por 20 minutos sem a aplicação de vapor	

**FICHA TÉCNICA: PÃO AUSTRALIANO REDONDO**

Data elab.: 08/07/2024

Data rev.: 13/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 6 de 6

**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

Elaboração: Bruna Vargas  
Analista de QualidadeRevisão: Aline Agosti  
Coordenadora de QualidadeAprovação: Adilson Cardoso  
Diretor