

	FICHA TÉCNICA: PÃO FRANCÊS FOLHADO	Data elab.: 25/03/2025
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 1 de 5

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de pão francês folhado

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: 891

Código de barras: 7898969893589

Peso do pacote: 9,600 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada a marrom claro. Interior de cor branca a creme. Casca levemente crocante e miolo com textura macia. Odor característico, amanteigado. Sabor levemente amanteigado, 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 FRANCÊS FOLHADO	Data elab.: 25/03/2025
		Data rev.: 10/08/2026
		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 %
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, margarina (Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes), sal, farinha de arroz, fermento biológico, melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS 300) e azodicarbonamida (INS 927a), emulsificantes polisorbato 80 (INS 433), ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico (INS 472e) e estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(i)) e enzimas.

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 240			
Porção: 40 g (1/2 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	319	128	6
Carboidratos (g)	39	16	5
Açúcares totais (g)	3,7	1,5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7	2,8	6
Gorduras totais (g)	15	5,9	9
Gorduras saturadas (g)	7,7	3,1	16
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	1,9	0,8	3
Sódio (mg)	529	212	11
*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 FRANCÊS FOLHADO	Data elab.: 25/03/2025
		Data rev.: 10/08/2026
		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: alto em gordura saturada

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 (1h30min a 2h). Assar a 175 °C por 16min em forno pré-aquecido, utilizando o vapor do forno. Retirar do forno quando estiver dourado e folhado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: realizar dois cortes diagonais sobre os pães e aplicar queijo ralado antes de fermentar

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	70 g	70 g	90 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 65 g

Tamanho do produto cru: 8,5 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: 24h após o preparo

EMBALAGEM

Embalagem primária: bobina impressa PEBD 70 µm

Embalagem secundária: filme stretch com 50 sacos de 9,6 kg cada, totalizando 480 kg. No caso de quantidades menores, os pães são alocados em caixa plástica retornável contendo 2 unidades de 9,6 kg cada, total de 19,2 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 FRANCÊS FOLHADO	Data elab.: 25/03/2025
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 4 de 5

Paletização:

Lastro – 8 sacos ou 5 caixas plásticas

Altura – 6 + 2 sacos (para 50 sacos)

Peso – 480 kg

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	25/03/2025	Lançamento do documento	Bruna V
01	15/08/2025	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
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