

## INFORMAÇÕES GERAIS

**Descrição do produto:** massa congelado 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:** 090

**Código de barras:** 7898969893329

**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
salmonella	ausência em 25 g
bacillus cereus presuntivo	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



Matérias estranhas: RCD nº 623, 2022

Avaliação	Limite de aceitação
fragmentos de insetos	225 em 225 g
cinzas insolúveis em ácido	1,5 %
ácidos 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(j)] e polissorbato 80 [INS 433], melhoradores de farinha ácido ascórbico [INS 300] e azodicarbonamida [INS 927a] e conservador propionato de cálcio [INS 282]. **CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.**

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 80			
Porção: 40 g (3/10 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

\*Porcentual de valores diários baseados na porção.

Elaboração: Bruna Vargas  
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti  
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso  
Diretor



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. Esticar a massa. 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 realizada considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

**Sugestão de apresentação:** para uma melhor apresentação, polvilhar farinha de milho e realizar de 3 a 4 cortes na parte superior do produto antes de levar ao forno

**Peso unitário do produto:**

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	120 g	120 g	130 g

**Peso unitário aproximado após o preparo:** 100 g

**Tamanho do produto cru (comprimento):** 13 cm a 14 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:** saco impresso FEBD 80 µm

**Embalagem secundária:** caixa plástica retornável contendo 7 unidades de 3,2 kg cada, total de 22,4 kg

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



## FICHA TÉCNICA: PÃO AUSTRALIANO BAGUETE

Data elab.: 03/07/2024

Data rev.: 12/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 4 de 5

### 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 Ayrina 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



## FICHA TÉCNICA: PÃO AUSTRALIANO BAGUETE

Data elab.: 03/07/2024

Data rev.: 12/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 5 de 5

### CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	03/07/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	12/08/2025	Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto e informações nutricionais.	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas  
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti  
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso  
Diretor