

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: 803

Código de barras: 7898949893671

Peso do pacote: 9.600 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
salmonella	ausência em 25 g
bacillus cereus presuntivo	10^2 UFC/g
estafilococos coagulase positiva	5×10^2 UFC/g
escherichia coli	5×10^3 UFC/g



FICHA TÉCNICA: PÃO MASSINHA

Data elab.: 15/08/2024

Data rev.: 19/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 2 de 6

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, sal, farinha de soja, amido, fermento biológico, emulsificantes: estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(i)), gama 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).

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: 240			
Porção: 40 g (1/2 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	244	90	5
Carboidratos (g)	51	20	7
Açúcares totais (g)	0,7	3,0	
Açúcares adicionados (g)	7,4	2,9	6
Proteínas (g)	7,6	3	6
Gorduras totais (g)	1,1	0,4	1
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,8	0,7	3
Sódio (mg)	360	144	7

*Porcentagem de valores diários para adultos com ingestão de 2000 kcal.

Porção calculada conforme anexa 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.

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



FICHA TÉCNICA: PÃO MASSINHA

Data elab.: 15/08/2024

Data rev.: 19/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 3 de 6

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 25 °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	78 g	78 g	83 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 70 g

Tamanho do produto (comprimento): 8 cm a 8,5 cm

ARMAZENAMENTO

Conservação: manter congelado a -12 °C ou mais frio. Uma vez descongelada, 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: filme stretch com 100 sacos de 9,6 kg cada ou 50 sacos de 9,6 kg cada, totalizando 960 kg ou 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

Falefização:

Lastro – 8 sacos ou 5 caixas plásticas

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



FICHA TÉCNICA: PÃO MASSINHA

Data elab.: 15/08/2024

Data rev.: 19/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 4 de 6

Altura – variável, 12 + 4 sacos (para 100 sacos) ou 6 + 2 sacos (para 50 sacos)

Peso – variável, 960 kg ou 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 Aryino Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial - Gravataí/RS - Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

Elaboração: Bruna Vargas
Análise de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor

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 9 unidades por linha e 6 unidades por coluna, totalizando 54 pães por forma	
Descongelamento	Acondicione os pães em armário aberto para descongelamento por 40 minutos	
Fermentação	Armário: 5 a 6 horas em crescimento natural Cfemática: 2 horas a 28 °C	
Decoração	Pintar os pães com preparo de ovo e água (proporção 1:1)	
Forneamento	Asse a 150 °C por 20 minutos sem a aplicação de vapor	

**FICHA TÉCNICA: PÃO MASSINHA**

Data elab.: 15/08/2024

Data rev.: 19/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 6 de 6

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	15/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	25/03/2025	Alteração na lista de ingredientes, tabela de informação nutricional, embalagem secundária e parafinação	Bruna V
02	19/08/2025	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 as informações nutricionais	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas
Análise de QualidadeAnálise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de QualidadeAprovação: Adilson Cardoso
Diretor