

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de pão tipo baguete

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: 203

Código de barras: 7898918765950

Peso do pacote: 1,500 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada a marrom claro. Interior de cor branca a creme. Casca crocante e miolo com textura macia. Olor característico, de pão francês. Sabor levemente salgado.



Microbiológica: IN nº 161, 2022 – item 19c

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



FICHA TÉCNICA: BAGUETE 250G

Data elab.: 14/08/2024

Data rev.: 23/09/2025

Nº rev.: 01

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, sal, farinha de soja, amido, fermento biológico, emulsificantes estearoil-2-lactilato de cálcio (INS 462(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).

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 38			
Porção: 40 g (1/10 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kJ)	222	89	4
Carboidratos (g)	45	18	8
Açúcares totais (g)	3,2	1,3	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,8	3,1	6
Gorduras totais (g)	1,2	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,9	0,8	3
Sódio (mg)	490	190	10

*Porcentagem de valores diários baseados na porção.

Porção calculada conforme anexa V da IN nº 75, 2022. Grupo II pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães.

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



FICHA TÉCNICA: BAGUETE 250G

Data elab.: 14/08/2024

Data rev.: 23/09/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 3 de 6

Rotulagem nutricional frontal: não possui

Modo de preparo: distribuir as unidades de baguetes em uma esteira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Esticar o produto no tamanho da esteira. Deixar crescer em armário fechado (6h a 8h) ou câmara fechada (2h). Assar a 175 °C por 15min em forno pré-aquecido, utilizando o vapor do forno. Retirar do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: realizar 4 cortes diagonais nos pães antes de leva-los ao forno

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	310 g	310 g	320 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 260 g

Tamanho do produto cru: 28 cm a 30 cm

ARMAZENAMENTO

Conservação: manter congelado a -12 °C ou mais fria. 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: 24h após o preparo

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco impresso PEBD 80 µm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 15 unidades de 1,5 kg cada, total de 22,5 kg

Palefização:

Lastro – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

Peso – variável, conforme pedido

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



FICHA TÉCNICA: BAGUETE 250G

Data elab.: 14/08/2024

Data rev.: 23/09/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 4 de 6

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.

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agostini
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor

COMO FAZER O PÃO PERFEITO: GUIA PASSO A PASSO

ETAPA	MÉTODO	IMAGEM
Armazenamento	Manterha o controle de lotes organizando os produtos no freezer pelo sistema P/VP: o primeiro que vence é o primeiro que sai	
Acondicionamento	Coloque o produto em uma esteira untada para pães, no máximo 5 pães por esteira, sendo 1 unidade por coluna. 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	
Modelagem	Refine os pães 1 a 1 da esteira, com cuidado para não deformar. Afine as baguetes e enrole as extremidades de cada pão de modo a formar um pequeno bico. O comprimento das baguetes deve ser de no máximo 40 cm. Retorne cada pão para a esteira, com a costura voltada para baixo	
Fermentação e decoração	Armário: 6 a 8 horas em crescimento natural Climática: 2 horas a 26 °C Logo antes de levar ao forno, peneire farinha de trigo (sem excesso) sobre as baguetes e faça 4 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 250G**

Data elab.: 14/08/2024

Data rev.: 23/09/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 6 de 6

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	14/08/2024	Lançamento do documento.	Bruna V
01	23/09/2025	Adicionado a tabela – Como fazer o pão perfeito: guia passo a passo, inserido o tamanho do produto cru, ajustada a forma de apresentação do peso do produto, o peso unitário aproximado após o preparo, a lista de ingredientes e informações nutricionais.	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de QualidadeAnálise crítica: Aline Agostini
Coordenadora de QualidadeAprovação: Adilson Cardoso
Diretor