

	FICHA TÉCNICA: MINI PASTEL CASEIRO DE QUEIJO	Data elab.: 09/07/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 1 de 4

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: mini pastel recheado com queijo

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

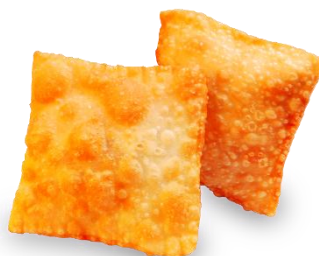
Código Hiperpan: 165

Código de barras: 7898748280401

Peso do pacote: 2,000 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada. Recheio de coloração creme a amarelo. Odor característico, de queijo. Sabor da massa e recheio salgados, com queijo.



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: MINI PASTEL CASEIRO DE QUEIJO	Data elab.: 09/07/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 2 de 4

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: Massa (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina*, sal e açúcar) e recheio de queijo (queijo, água, creme de leite, amido, requeijão cremoso, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e concentrado proteico de leite). *Geneticamente modificado a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis* e *Streptomyces viridochromogenes*.

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 40 g (1 + 3/10 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	253	101	5
Carboidratos (g)	33	13	4
Açúcares totais (g)	1	0,4	
Açúcares adicionados (g)	0,7	0,3	1
Proteínas (g)	11	4,6	9
Gorduras totais (g)	8,5	3,4	5
Gorduras saturadas (g)	4,9	1,9	10
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,1	0,4	2
Sódio (mg)	709	284	14

*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: MINI PASTEL CASEIRO DE QUEIJO	Data elab.: 09/07/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 3 de 4

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 sódio

Modo de preparo: Retirar os pasteis do freezer e descongelar sob refrigeração de até 5 °C por 1h30min. Em uma fritadeira, aquecer previamente o óleo a 180 °C e colocar o produto para fritura por cerca de 5min. Com o auxílio de uma escumadeira, retirar da fritadeira quando estiver dourado. Colocar sobre papel absorvente.

Sugestão de apresentação: não se aplica

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Massa	15 g	15 g	20 g
Recheio	10 g	10 g	10 g
Produto	25 g	25 g	30 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 30 g

Tamanho do produto cru: 6 cm

ARMAZENAMENTO

Conservação: manter congelado a -12 °C ou mais frio (o prazo de validade deste alimento será comprometido caso não sejam respeitadas as condições de conservação). Uma vez descongelado, não congelar novamente.

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, desde que mantido aquecido acima de 60 °C ou resfriado abaixo de 5 °C

EMBALAGEM

Embalagem primária: bobina impressa PEBD 70 µm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 8 unidades de 2 kg cada, total de 16 kg

Elaborado por: Bruna Vargas	Adaptado por: Estéfani Tech	Aprovado por: Janine Fonseca
Analista de Qualidade	Analista de Qualidade	Gerente de Qualidade

	FICHA TÉCNICA: MINI PASTEL CASEIRO DE QUEIJO	Data elab.: 09/07/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 4 de 4

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

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	09/07/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	20/08/2025	Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, a lista de ingredientes e as informações nutricionais	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