



FICHA TÉCNICA: BAURU DE CALABRESA

Data elab.: 13/08/2024

Data rev.: 10/08/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 1 de 4

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: salgado com recheio de calabresa congelado

Classificação: 4200098 – mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo (RDC nº 27, 2010)

Público alvo: venda para pessoa jurídica, com processamento prévio à oferta à venda

Código Hiperpan: 161

Código de barras: 7898748280227

Peso do pacote: 1,600 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: Coloração dourada a marrom-claro, recheio de calabresa, de coloração vermelha característica. Textura macia, levemente elástica ("fofinha"). Odor característico. Sabor levemente adocicado na massa, salgado no recheio.



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>clostridium perfringens</i>	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: BAURU DE CALABRESA	Data elab.: 13/08/2024
		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, açúcar, margarina*, mistura de ovos desidratada, leite em pó integral, sal e fermento biológico), recheio de calabresa (linguiça tipo calabresa* e queijo), gema de ovo e orégano. *Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis* e *Streptomyces viridochromogenes*.

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 40			
Porção: 40 g (1/4 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	263	106	5
Carboidratos (g)	25	10	3
Açúcares totais (g)	5,2	2,1	
Açúcares adicionados (g)	4,8	1,9	4
Proteínas (g)	16	6,2	12
Gorduras totais (g)	11	4,6	7
Gorduras saturadas (g)	4,5	1,8	9
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,7	0,3	1
Sódio (mg)	767	307	15

*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: BAURU DE CALABRESA	Data elab.: 13/08/2024
		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: distribuir as unidades do produto em uma forma untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (2h) ou climática fechada (1h). Assar a 150 °C por 20min em forno pré-aquecido. Retirar do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: para uma aparência mais brilhosa, pincelar a massa com gema de ovo. Decore a gosto (gergelim, orégano, chia, linhaça, etc.).

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Massa	80 g	80 g	95 g
Recheio	80 g	80 g	80 g
Produto	160 g	160 g	175 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 160 g

Tamanho do produto cru: 10 cm x 18 cm

ARMAZENAMENTO

Conservação: Manter congelado a -12 °C ou mais frio. Uma vez descongelado, o produto não deve ser congelado 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: saco impresso PEBD 80 µm

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

	FICHA TÉCNICA: BAURU DE CALABRESA	Data elab.: 13/08/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 4 de 4

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 8 unidades de 1,6 kg cada, total de 12,8 kg

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	13/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	19/08/2025	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