



FICHA TÉCNICA: PASTEL FOLHADO DE FRANGO COM REQUEIJÃO

Data elab.: 07/08/2024

Data rev.: 10/08/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 1 de 4

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: salgado folhado com recheio sabor frango com requeijão congelado

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: 153

Código de barras: 7898748280159

Peso do pacote: 1,600 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: Coloração dourada a marrom-claro. Textura da massa crocante e untuosa, característica (folhada). Recheio de textura cremosa e granulosa. Odor característico. Sabor salgado.



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: PASTEL FOLHADO DE FRANGO COM REQUEIJÃO	Data elab.: 07/08/2024
		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, margarina* e sal), recheio de frango (peito de frango, água, queijo, creme de leite, amido, requeijão cremoso, extrato de tomate, proteína de soja*, salsa, caldo de galinha*, creme de cebola*, sal, concentrado proteico de leite, alho, cebola, orégano, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451(i)), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), antioxidante ácido cítrico (INS 330), conservantes nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251)), gema de ovo e gergelim. *Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Sphingobium herbicidovorans* e *Zea mays*.

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

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



FICHA TÉCNICA: PASTEL FOLHADO DE FRANGO COM REQUEIJÃO

Data elab.: 07/08/2024
Data rev.: 10/08/2026
Nº rev.: 02
Pág.: 3 de 4

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)	24	9,6	3
Açúcares totais (g)	0,4	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0	0
Proteínas (g)	8	3,2	6
Gorduras totais (g)	15	6,1	9
Gorduras saturadas (g)	8,3	3,3	17
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	0,8	0,3	1
Sódio (mg)	585	234	12
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

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 gordura saturada

Modo de preparo: Distribuir os folhados em uma assadeira untada, mantendo a distância de 2 cm entre as unidades. Assar em forno pré-aquecido a 175 °C por 25 minutos. Retirar do forno quando o produto estiver dourado.

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	100 g	100 g	115 g
Recheio	60 g	60 g	60 g
Produto	160 g	160 g	175 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 145 g

Tamanho do produto cru: 13 cm

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

	FICHA TÉCNICA: PASTEL FOLHADO DE FRANGO COM REQUEIJÃO	Data elab.: 07/08/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 4 de 4

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

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	09/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	03/02/2025	Ajuste na lista de ingredientes, na tabela nutricional, peso unitário de 150-170 g para 160-180 g e peso do pacote	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