

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: pastel recheado de carne com cheddar 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

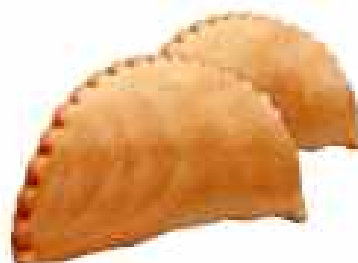
Código Hiperpan: 181

Código de barras: 7898748280036

Peso do pacote: 1,600 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada. Recheio de coloração marrom. Odor característico, de carne. Sabor da massa e recheio salgados, com carne e cheddar.



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

	FICHA TÉCNICA: PASTEL DE FORNO CARNE COM CHEDDAR	Data elab.: 12/08/2024
		Data rev.: 20/08/2025
		Nº rev.: 02
		Pág.: 2 de 5

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: Massa (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina*, água, açúcar, mistura de ovos desidratada, sal, amido de milho* e fermentos químicos bicarbonato de sódio (INS 500ii), pirofosfato ácido de sódio (INS 450i) e carbonato de cálcio (INS 170i)), recheio de carne (carne bovina, água, salsa, extrato de tomate, queijo, creme de leite, amido, requeijão cremoso, proteína de soja, queijo em pó, queijo tipo cheddar, cebola, alho, caldo de carne*, creme de cebola*, sal, orégano, concentrado proteico de leite, realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), antioxidante ácido cítrico (INS 330) e corante caramelo IV (INS 150d)) e gema de ovo. Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Dicossoma* sp., *Streptomyces viridochromogenes*, *Sphingobium herbicidarovans* e *Zea mays*.

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

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 40			
Porção: 40 g (1/4 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	314	126	8
Carboidratos (g)	27	11	4
Açúcares totais (g)	2,5	1	
Açúcares adicionados (g)	2,1	0,8	2
Proteínas (g)	11	4,5	9
Gorduras totais (g)	18	7,1	11
Gorduras saturadas (g)	8,9	3,6	18
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	1	0,4	2
Sódio (mg)	730	292	15
*Porcentagem 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; alto em sódio

Modo de preparo: distribuir os pastéis em uma assadeira untada. Assar a 175 °C por 20min em forno pré-aquecido. Retirar do forno quando o produto estiver dourado.

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

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Massa	100 g	100 g	110 g
Recheio	60 g	60 g	60 g
Produto	160 g	160 g	170 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 150 g

Tamanho do produto cru: 12 cm



FICHA TÉCNICA: PASTEL DE FORNO CARNE COM CHEDDAR

Data elab.: 12/08/2024

Data rev.: 20/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 4 de 5

ARMAZENAMENTO

Conservação: manter congelado a -12°C ou mais frio (o prazo de validade deste alimento será comprometido caso não sejam respeitados 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: saco impresso PEBD 80 μm

Embalagem secundária: caixa plástica retomável 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 Acylina Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial – Gravataí/RS – Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor

	FICHA TÉCNICA: PASTEL DE FORNO CARNE COM CHEDDAR	Data elab.: 12/08/2024
		Data rev.: 20/08/2025
		Nº rev.: 02
		Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	12/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	03/02/2025	Ajuste na lista de ingredientes, na tabela de informação nutricional, no peso unitário de 150-170 g para 160-180 g e no peso do pacote que passou de 1,500 kg para 1,600 kg	Bruna V
02	20/08/2025	Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, a lista de ingredientes, as informações nutricionais e embalagem secundária	Bruna V

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