

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: salgado folhado com recheio de calabresa com requeijão 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: 276

Código de barras: 7898748281217

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



FICHA TÉCNICA: FAGOTTO CALABRESA COM
CHEDDAR

Data elab.: 09/08/2024

Data rev.: 11/05/2025

Nº rev.: 00

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 calabresa (linguiça tipo calabresa*, água, queijo, creme de leite, amido, queijo tipo cheddar e concentrado proteico de leite) e gema de ovo. *Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes* e *Zea mays*.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA, LEITE E OVOS. PODE CONTER AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO, CEVADA E TRITICALE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Elaboração: Estéfani Tech
Analista de Qualidade

Análise crítica: Janine Fonseca
Gerente de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: FAGOTTO CALABRESA COM CHEDDAR

Data elab.: 09/08/2024

Data rev.: 11/05/2025

Nº rev.: 00

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)	312	126	6
Carboidratos (g)	22	8,8	3
Açúcares totais (g)	0,2	0,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	11	4,5	9
Gorduras totais (g)	20	8,1	12
Gorduras saturadas (g)	9,8	3,9	20
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	0,8	0,3	1
Sódio (mg)	745	298	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 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	90 g	90 g	95 g
Recheio	70 g	70 g	70 g
Produto	160 g	160 g	165 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 145 g

Tamanho do produto cru: 15 cm

Elaboração: Estéfani Tech
Analista de Qualidade

Análise crítica: Janine Fonseca
Gerente de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: FAGOTTO CALABRESA COM CHEDDAR

Data elab.: 09/08/2024

Data rev.: 11/05/2025

Nº rev.: 00

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 70 µm

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

Paleteização:

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	11/05/2026	Lançamento do documento	Estéfani T

Elaboração: Estéfani Tech
Analista de Qualidade

Análise crítica: Janine Fonseca
Gerente de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor