



FICHA TÉCNICA: DOGUINHO CALABRESA

Data elab.: 07/08/2024

Data rev.: 26/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 1 de 5

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: pão doce recheado com calabresa 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: 261

Código de barras: 7898748280449

Peso do pacote: 2,000 kg

CARACTERIZAÇÃO

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



Microbiológica: IN nº 161, 2022 – item 19c

Micro-organismo	Limite de aceitação
salmonella	ausência em 25 g
bacillus cereus presuntivo	10 ² UFC/g
clostridium perfringens	10 ² UFC/g
estafilococos coagulase positiva	5 x 10 ² UFC/g
escherichia coli	5 x 10 ¹ UFC/g

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: DOGUINHO CALABRESA

Data elab.: 07/08/2024

Data rev.: 26/08/2025

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: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal, linguiça mista defumada (*Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes*), gema de ovo e fermento biológico.

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 40 g (4/5 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	282	115	6
Carboidratos (g)	26	11	4
Açúcares totais (g)	5,1	2,1	
Açúcares adicionados (g)	4,9	1,9	4
Proteínas (g)	13	5,1	10
Gorduras totais (g)	14	5,6	9
Gorduras saturadas (g)	4,8	1,9	10
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,8	0,3	1
Sódio (mg)	870	348	17

*Porcentagem de valores diários baseados pela porção.

Porção calculada conforme anexo V do IN nº 75, 2022, Grupo I: pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: DOGUINHO CALABRESA

Data elab.: 07/08/2024

Data rev.: 26/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 3 de 5

Rotulagem nutricional frontal: alto em sódio

Modo de preparo: distribuir as unidades de doguinhos em uma untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar o produto crescer em armário fechado (1h30min a 2h) ou climática fechada (1h). Assar em forno pré-aquecido a 160°C por 12 minutos. Retirar do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C

Sugestão de apresentação: decorar com queijo ralado e temperos frescos

Recomendação de exposição: o produto deve ficar exposto sobre refrigeração até 5 °C ou aquecido acima de 60 °C, por no máximo 6h. Se for imprescindível ficar exposto à temperatura ambiente, o mesmo deve ser assado ou cozido, assegurar que a temperatura ambiente esteja no máxima 25 °C por 6h, mantendo em embalagem fechada, conforme ficha técnica do insumo mais crítico linguiça calabresa fina.

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Massa	25 g	25 g	30 g
Recheio	20 g	20 g	30 g
Produto	45 g	45 g	60 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 45 g

Tamanho do produto cru: 5 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

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco impresso PEBD 80 µm

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: DOGUINHO CALABRESA

Data elab.: 07/08/2024

Data rev.: 26/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 4 de 5

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

Paletização:

Lastró – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

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

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: DOGUINHO CALABRESA

Data elab.: 07/08/2024

Data rev.: 26/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	07/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	14/07/2025	Ajustado a descrição do produto, lista de ingredientes e alérgicos	Bruna V
02	26/08/2025	Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, o peso unitário aproximado após o preparo, informações nutricionais e embalagem secundária	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor