



## FICHA TÉCNICA: DONUTS

Data elab.: 14/08/2024

Data rev.: 27/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 1 de 5

### INFORMAÇÕES GERAIS

**Descrição do produto:** massa congelado para o preparo de donuts

**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:** 458

**Código de barras:** 7898918766926

**Peso do pacote:** 2,000 kg

### CARACTERIZAÇÃO

**Sensorial:** exterior de coloração dourada a marrom claro. Interior de cor branca a creme. Casca e miolo com textura macia. Odoar característico, doce. Sabor adocicado, característico.



**Microbiológica:** IN nº 161, 2022 – item 19c

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

Elaboração: Bruna Vargas  
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti  
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso  
Diretor



## FICHA TÉCNICA: DONUTS

Data elab.: 14/08/2024

Data rev.: 27/08/2025

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 %                    |
| açúcares 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, margarina\*, mistura de ovos desidratada, amido de milho\*, sal e fermento biológico. \*Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes* e *Zea mays*.

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



## FICHA TÉCNICA: DONUTS

Data elab.: 14/08/2024

Data rev.: 27/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 3 de 5

### Informação nutricional:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                                 |       |      |      |
|--------------------------------------------------------|-------|------|------|
| Porções por embalagem: 50                              |       |      |      |
| Porção: 40 g (1/2 unidade)                             |       |      |      |
|                                                        | 100 g | 40 g | %VD* |
| Valor energético (kcal)                                | 258   | 106  | 5    |
| Carboidratos (g)                                       | 51    | 21   | 7    |
| Açúcares totais (g)                                    | 12    | 4,7  |      |
| Açúcares adicionados (g)                               | 11    | 4,5  | 9    |
| Proteínas (g)                                          | 7,4   | 3    | 6    |
| Gorduras totais (g)                                    | 2,7   | 1,1  | 2    |
| Gorduras saturadas (g)                                 | 1,1   | 0,5  | 3    |
| Gorduras trans (g)                                     | 0     | 0    | 0    |
| Fibras alimentares (g)                                 | 1,5   | 0,6  | 2    |
| Sódio (mg)                                             | 231   | 92   | 5    |
| *Porcentual de valores diários fornecidos pela porção. |       |      |      |

Porção calculada conforme anexo V da IN nº 75, 2022, Grupo I: Pão croissant, outros produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio

**Rotulagem nutricional frontal:** não possui

**Modo de preparo:** distribuir as unidades do produto em uma forma untada. Descongelar por 20min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (2h) ou climática fechada (1h). Em uma fritadeira, aquecer previamente o óleo a 160 °C e colocar o produto para fritura por cerca de 2min. Após, virar o produto e fritar o segundo lado por cerca de 2min. Com o auxílio de uma escumadeira, retirar da fritadeira quando estiver dourado. Colocar sobre papel absorvente. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

**Sugestão de apresentação:** rechear o produto com os mais diversos recheios, como brigadeiro, chocolate e doce de leite. Decorar a gosto

**Peso unitário do produto:**

|         | Alvo | Mínimo | Máximo |
|---------|------|--------|--------|
| Produto | 80 g | 80 g   | 100 g  |

**Peso unitário aproximado após o preparo:** 80 g

**Tamanho do produto cru:** 9 cm



## FICHA TÉCNICA: DONUTS

Data elab.: 14/08/2024

Data rev.: 27/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 4 de 5

### ARMAZENAMENTO

**Conservação:** manter congelado a  $-12^{\circ}\text{C}$  ou mais frio. Uma vez descongelado, não congelar novamente. O prazo de validade deste alimento será comprometido, caso não sejam respeitadas as condições de conservação.

**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:** 2 dias após o preparo, desde que embalado no mesmo dia de produção. O recheio aplicado no donut pode reduzir a validade do produto pronto

### EMBALAGEM

**Embalagem primária:** bobina impressa PEBD 70  $\mu\text{m}$

**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 – 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.



## FICHA TÉCNICA: DONUTS

Data elab.: 14/08/2024

Data rev.: 27/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 5 de 5

### CONTROLE DE REVISÃO

| Nº | Data       | Descrição                                                                               | Responsável |
|----|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 00 | 14/08/2024 | Lançamento do documento                                                                 | Bruna V     |
| 01 | 07/08/2025 | Ajustado a validade do produto pronto embalado                                          | Bruna V     |
| 02 | 27/08/2025 | Inserido o tamanho do produto cru e ajustado a forma de apresentação do peso do produto | Bruna V     |

Elaboração: Bruna Vargas  
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti  
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso  
Diretor