

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: salgado com recheio de frango 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: 160

Código de barras: 7898748280210

Peso do pacote: 1,600 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: Coloração dourada a marrom-claro, recheio de frango, de coloração laranja característica. Textura macia, levemente elástica ("fofinha"). Odor característico. Sabor levemente adocicado na massa, salgado no recheio.



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: BAURU DE FRANGO

Data elab.: 13/08/2024

Data rev.: 19/08/2025

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
desoxivalenol – DON	1000 µg / kg
zearalenona	100 µg / kg

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Ingredientes: Massa (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina*, mistura de ovos desidratada, leite em pó integral, sal e fermento biológico), recheio de frango (peito de frango, queijo, água, 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 (acetato 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 herbicidorovans* e *Zea mays*.

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

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: BAURU DE FRANGO

Data elab.: 13/08/2024

Data rev.: 19/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 3 de 5

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 40			
Porção: 40 g (1/4 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	221	87	4
Carboidratos (g)	28	11	4
Açúcares totais (g)	8.4	2.2	
Açúcares adicionados (g)	4.9	2	4
Proteínas (g)	13	5.1	10
Gorduras totais (g)	6.3	2.5	4
Gorduras saturadas (g)	3.9	1.6	8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0.8	0.3	1
Sódio (mg)	460	184	9
*Porcentual de valores diários baseados por 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: não possui

Modo de preparo: distribuir as unidades do produto em uma forma untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (2h) ou climática fechada (1h). Assar a 150 °C por 20min em forno pré-aquecido. Retirar do forno quando estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

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	80 g	80 g	90 g
Recheio	80 g	80 g	80 g
Produto	160 g	160 g	170 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 160 g

Tamanho do produto cru: 10 cm x 18 cm

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: BAURU DE FRANGO

Data elab.: 13/08/2024

Data rev.: 19/08/2025

NP rev.: 02

Pág.: 4 de 5

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 10 unidades de 1,6 kg cada, total de 16 kg

Paletização:

Lastró – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

Peso – variável, conforme pedido

PRODUÇÃO

Fabricado em: Hiperpar Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01. I.E.: 057/0270375. Endereço: Rua Ayrino Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial – Gravataí/RS – Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.



FICHA TÉCNICA: BAURU DE FRANGO

Data elab.: 13/08/2024

Data rev.: 19/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	13/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	15/01/2025	Ajuste na lista de ingredientes e na tabela de informação nutricional	Bruna V
02	19/08/2025	Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, a lista de ingredientes e as informações nutricionais	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor