

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: coxinha recheada com carne de frango e requeijão congelada

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: 642

Código de barras pacote: 7898098170483

Código de barras caixa: 17898098170480

Peso do pacote: 1,300 kg

Peso da caixa: 6,500 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada. Recheio de coloração creme a alaranjada. Odor característico, de frango. Sabor da massa e recheio salgados, com frango.



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

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



FICHA TÉCNICA: COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO LANCHE

Data elab.: 02/09/2025

Data rev.: 02/09/2025

Nº rev.: 00

Pág.: 2 de 5

<i>estafilococos coagulase positiva</i>	5 x 10 ² UFC/g
<i>escherichia coli</i>	5 x 10 ¹ UFC/g

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, filé de peito de frango, farinha de rosca, batata, requeijão tradicional, soro de leite em pó, margarina (geneticamente modificada a partir do *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Delftia acidovorans* e/ou *Stenotrophomonas maltophilia* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Zea mays*), amido, caldo de galinha, gordura vegetal (geneticamente modificada a partir do *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Delftia acidovorans* e/ou *Stenotrophomonas maltophilia* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Zea mays*), cebola, salsa, sal refinado, manjeriço, emulsificantes goma guar e goma xantana, estabilizante carboximetilcelulose e aroma idêntico ao natural de requeijão.

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

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.

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



FICHA TÉCNICA: COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO LANCHE

Data elab.: 02/09/2025

Data rev.: 02/09/2025

Nº rev.: 00

Pág.: 3 de 5

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 33			
Porção: 40 g (3/10 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	160	64	3
Carboidratos (g)	23	9,4	3
Açúcares totais (g)	2,4	1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,7	3,1	6
Gorduras totais (g)	4	1,6	2
Gorduras saturadas (g)	1	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	0,6	2
Sódio (mg)	688	275	14
*Percentual 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 sódio

Modo de preparo: aquecer previamente o óleo a 180 °C. Colocar o produto para fritura de modo que fique totalmente coberto pelo óleo. O tempo de fritura varia entre 6 e 8 minutos. Durante o processo de fritura, mexer cuidadosamente o produto para que frite de forma homogênea. Retirar o produto quando este estiver dourado. Colocar em um papel absorvente para absorção parcial do óleo. Aguardar 5 a 10 minutos antes de servir. Para fritar uma nova porção, reaquecer o óleo.

Sugestão de apresentação: não se aplica

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Massa	95 g	95 g	102 g
Recheio	24 g	24 g	26 g
Produto	119 g	119 g	128 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 119 g

Tamanho do produto cru: 5 cm

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



FICHA TÉCNICA: COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO LANCHE

Data elab.: 02/09/2025

Data rev.: 02/09/2025

Nº rev.: 00

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 respeitadas as condições de conservação). Uma vez descongelado, não congelar novamente.

Validade embalagem selada: 150 dias 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 PE

Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 5 unidades de 1,3 kg cada, total de 6,5 kg

Paletização:

Lastro – 20 caixas

Altura – 5 caixas

Peso – 650 kg

PRODUÇÃO

Distribuído por: Hiperpan Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01, I.E.: 057/0270375. Endereço: Rua Ayrilno 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: COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO LANCHE

Data elab.: 02/09/2025

Data rev.: 02/09/2025

Nº rev.: 00

Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	02/09/2025	Lançamento do documento	Bruna V

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