

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: salgado folhado com recheio de carne de frango congelada

Classificação: 4200098 – mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo (RDC nº 27, 2010)

Público alvo: venda para pessoa jurídica, para processamento prévio à oferta à venda ou para exposição em gôndola congelada; direcionada ao consumidor final

Código Hiperpan: 136

Código de barras: 7898748280494

Peso do pacote: 2,000 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: Coloração dourada a marrom-clara, recheio de frango aparente, de coloração laranja característica. Textura da massa crocante e untuosa, característica ("folhada"). Odor característico. Sabor salgado.



Microbiológica: IN nº 161, 2022 – item 19c

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



FICHA TÉCNICA: MINI FOLHADO DE FRANGO

Data elab.: 19/02/2025

Data rev.: 18/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 2 de 5

escherichia coli	5 x 10 ⁴ 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 %
ócaros 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 frango (peito de frango, água, queijo, 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 lactato 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)) e gema de ovo. *Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Sphingobium herbicidovorans* e *Zea mays*.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA, LEITE E OVOS. 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: MINI FOLHADO DE FRANGO

Data elab.: 19/02/2025

Data rev.: 18/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 3 de 5

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 40 g (1 + 3/5 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	252	101	5
Carboidratos (g)	23	9,3	3
Açúcares totais (g)	0,4	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0	0
Proteínas (g)	8,6	3,4	7
Gorduras totais (g)	14	5,6	9
Gorduras saturadas (g)	7,6	3	15
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	0,8	0,3	1
Sódio (mg)	613	245	12
*Porcentual de valores diários baseados 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 15 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	15 g	15 g	20 g
Recheio	10 g	10 g	10 g
Produto	25 g	25 g	30 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 22 g

Tamanho do produto cru: 5 cm



FICHA TÉCNICA: MINI FOLHADO DE FRANGO

Data elab.: 19/02/2025

Data rev.: 18/08/2025

NP rev.: 01

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: bobina impressa PEBD 70 µm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 10 pacotes com 2 kg cada, total de 20 kg

Paletização:

Lastrô – 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: MINI FOLHADO DE FRANGO

Data elab.: 19/02/2025

Data rev.: 18/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	19/02/2025	Lançamento do documento	Bruna V
01	18/08/2025	Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, lista de ingredientes e informações nutricionais	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor