

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de cuca

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: 230

Código de barras: 7898748281439

Peso do pacote: 8 kg

CARACTERIZAÇÃO

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



	FICHA TÉCNICA: CUCA TRADICIONAL	Data elab.: 19/08/2024
		Data rev.: 02/10/2026
		Nº rev.: 03
		Pág.: 2 de 4

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>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 %
ácaros 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, farinha de soja, amido, canela em pó, noz-moscada em pó, fermento biológico, aromatizante, emulsificantes estearoil 2-lactilato de cálcio (INS 482(i)), goma guar (INS 412), ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico (INS 472e) e melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS 300) e azodicarbonamida (INS 927a).

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

CONTÉM AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL

Elaborado por: Bruna Vargas Analista de Qualidade	Adaptado por: Estéfani Tech Analista de Qualidade	Aprovado por: Janine Fonseca Gerente de Qualidade
--	--	--



FICHA TÉCNICA: CUCA TRADICIONAL

Data elab.: 19/08/2024

Data rev.: 02/10/2026

Nº rev.: 03

Pág.: 3 de 4

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 138			
Porção: 40 g (1/10 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	247	99	5
Carboidratos (g)	52	21	7
Açúcares totais (g)	13	5,1	
Açúcares adicionados (g)	11	4,2	8
Proteínas (g)	7,3	2,9	6
Gorduras totais (g)	1,1	0,4	1
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,8	0,7	3
Sódio (mg)	343	137	7
*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: não possui

Modo de preparo: descongelar o produto por 40min em uma forma. Distribuir as unidades do produto em formas para cuca esticando a massa ao longo do tamanho da forma. Deixar o produto crescer em armário fechado (4h a 5h) ou climática fechada (2h). Observar para que a massa cresça até 1 cm abaixo da borda da forma. Polvilhar farofa sobre a cuca. Assar a 150 °C por 35min em forno pré-aquecido. Retirar do forno quando o produto estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: rechear a cuca com os mais diversos sabores (recheios a base de frutas, chocolate, doce de leite, etc.). Decorar com frutas frescas e/ou recheios.

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	400 g	400 g	420 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 360 g

Tamanho do produto cru: 13 cm a 15 cm

Elaborado por: Bruna Vargas Analista de Qualidade	Adaptado por: Estéfani Tech Analista de Qualidade	Aprovado por: Janine Fonseca Gerente de Qualidade
--	--	--

	FICHA TÉCNICA: CUCA TRADICIONAL	Data elab.: 19/08/2024
		Data rev.: 02/10/2026
		Nº rev.: 03
		Pág.: 4 de 4

ARMAZENAMENTO

Conservação: manter congelado a -12 °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

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco impresso PEBD 80 µm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 3 unidades de 8 kg cada, total de 24kg

Paletização:

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

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	19/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V.
01	25/08/2025	Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, o peso unitário aproximado após o preparo, a lista de ingredientes e informações nutricionais	Bruna V.
02	10/08/2026	Revisão Geral	Estéfani Tech
03	02/10/2026	Alteração do peso do pacote e retirada da farofa.	Estéfani Tech

Elaborado por: Bruna Vargas Analista de Qualidade	Adaptado por: Estéfani Tech Analista de Qualidade	Aprovado por: Janine Fonseca Gerente de Qualidade
--	--	--