

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: mini pastel recheado com carne de frango congelado

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

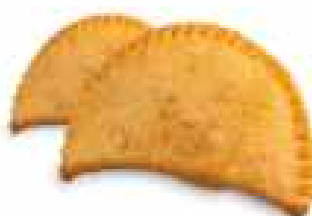
Código Hiperpan: 164

Código de barras: 7898748280425

Peso do pacote: 2.000 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada. Recheio de coloração creme a alaranjado. 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
estafilococos coagulase positiva	5 x 10 ² UFC/g
escherichia coli	5 x 10 ¹ UFC/g

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

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Ingredientes: Massa (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina*, sal e açúcar) e 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)). *Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Sphingobium herbicidovorans* e *Zea mays*.

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 40 g (1 + 3/10 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	201	80	4
Carboidratos (g)	33	13	4
Açúcares totais (g)	1,2	0,5	
Açúcares adicionados (g)	0,6	0,3	1
Proteínas (g)	9,4	3,8	8
Gorduras totais (g)	3,5	1,4	2
Gorduras saturadas (g)	1,8	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	0,5	2
Sódio (mg)	815	326	16
*Porcentual 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: Retirar os pasteis do freezer e descongelar sob refrigeração de até 5 °C por 1h30min. Em uma fritadeira, aquecer previamente o óleo a 180 °C e colocar o produto para fritura por cerca de 5min. Com o auxílio de uma escumadeira, retirar da fritadeira quando estiver dourado. Colocar sobre papel absorvente.

Sugestão de apresentação: não se aplica

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Massa	20 g	20 g	25 g
Recheio	10 g	10 g	10 g
Produto	30 g	30 g	35 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 30 g

Tamanho do produto cru: 6 cm



FICHA TÉCNICA: MINI PASTEL CASEIRO DE FRANGO

Data elab.: 09/07/2024

Data rev.: 20/08/2025

Nº rev.: 02

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: 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 unidades de 2 kg cada, total de 20 kg

Paleteização:

Lastrô – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

Peso – variável, conforme pedido

PRODUÇÃO

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

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



FICHA TÉCNICA: MINI PASTEL CASEIRO DE
FRANGO

Data elab.: 09/07/2024

Data rev.: 20/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	09/07/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	15/01/2025	Ajuste na lista de ingredientes e na tabela de informação nutricional	Bruna V
02	20/08/2025	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

Revisão: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor