



INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: croquete de carne bovina recheado com requeijão 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: 192

Código de barras: 7898748280081

Peso do pacote: 1,300 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada. Recheio de coloração creme. Odor característico, de carne. Sabor da massa e recheio salgados, com carne e requeijão.



Microbiológica: IN nº 161, 2022 – item 19c

Micro-organismo	Limite de aceitação
-----------------	---------------------

Elaboração: Aline Agosti Coordenadora de Qualidade	Análise crítica: Janine Fonseca Gerente de Qualidade	Aprovação: Adilson Cardoso Diretor
---	---	---------------------------------------

**FICHA TÉCNICA: CROQUETE DE CARNE LANCHE**

Data elab.: 04/07/2025

Data rev.: 10/03/2024

Nº rev.: 03

Pág.: 2 de 5

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

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, carne bovina, salsa, extrato de tomate, proteína de soja*, leite em pó integral, margarina*, alho, cebola, sal, caldo de carne*, creme de cebola*, orégano, realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), antioxidante ácido cítrico (INS 330) e corante caramelo IV (INS 150d)) e recheio de requeijão (água, queijo, creme de leite, amido, requeijão cremoso e concentrado proteico de leite).

*Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Sphingobium herbicidarovans* e/ou *Zea mays*.

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

Informação nutricional:

Elaboração: Aline Agosti Coordenadora de Qualidade	Análise crítica: Janine Fonseca Gerente de Qualidade	Aprovação: Adilson Cardoso Diretor
---	---	---------------------------------------

**FICHA TÉCNICA: CROQUETE DE CARNE LANCHE**

Data elab.: 04/07/2025

Data rev.: 10/03/2024

Nº rev.: 03

Pág.: 3 de 5

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 33

Porção: 40 g (3/10 unidade)

	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	212	87	4
Carboidratos (g)	26	11	4
Açúcares totais (g)	1,2	0,5	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0	0
Proteínas (g)	9,9	3,9	8
Gorduras totais (g)	7,6	3	6
Gorduras saturadas (g)	3,8	1,4	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1	0,4	2
Sódio (mg)	649	259	13

*Percentual de valores diários referidos 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: alto em sódio

Modo de preparo: em uma fritadeira, aquecer previamente o óleo a 180 °C e colocar o produto para fritura por cerca de 5 minutos. Com o auxílio de uma escumadeira, retirar da fritadeira quando o produto estiver dourado. Colocar sobre papel absorvente.

Sugestão de apresentação: não se aplica

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Massa	100 g	100 g	110 g
Recheio	30 g	30 g	30 g
Produto	130 g	130 g	140 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 130 g

Tamanho do produto cru: 12 cm a 13 cm

ARMAZENAMENTO

Elaboração: Aline Agosti Coordenadora de Qualidade	Análise crítica: Janine Fonseca Gerente de Qualidade	Aprovação: Adilson Cardoso Diretor
---	---	---------------------------------------



FICHA TÉCNICA: CROQUETE DE CARNE LANCHE

Data elab.: 04/07/2025

Data rev.: 10/03/2026

Nº rev.: 03

Pág.: 4 de 5

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: saco impresso PEBD 80 μm

Embalagem secundária: fardo plástico caixa contendo 5 pacotes de 1,3 kg cada, total de 6,5 kg

Paletização:

Lastro – variável, conforme pedido

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. IE: 057/0270375. Endereço: Rua Ayrino Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial – Gravataí/RS – Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	04/07/2025	Lançamento do documento	Bruna V
01	22/08/2025	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
02	10/03/2026	Ajustado os pesos e medidas do produto	Aline A.
03	06/05/2026	Ajustado peso do fardo.	Estéfoni

Elaboração: Aline Agosti Coordenadora de Qualidade	Análise crítica: Janine Fonseca Gerente de Qualidade	Aprovação: Adilson Cardoso Diretor
---	---	---------------------------------------



FICHA TÉCNICA: CROQUETE DE CARNE LANCHE

Data elab.: 04/07/2025

Data rev.: 10/03/2026

Nº rev.: 03

Pág.: 5 de 5

Elaboração: Aline Agost
Coordenadora de Qualidade

Análise crítica: Janine Fonseca
Gerente de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor