

	FICHA TÉCNICA: PASTEL DE FORNO FRANGO COM REQUEIJÃO	Data elab.: 12/08/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 1 de 4

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: pastel recheado com carne de frango aparente e 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: 180

Código de barras: 7898748280029

Peso do pacote: 1,600 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 e requeijão.



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>clostridium perfringens</i>	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

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

	FICHA TÉCNICA: PASTEL DE FORNO FRANGO COM REQUEIJÃO	Data elab.: 12/08/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 2 de 4

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: Massa (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina*, água, açúcar, mistura de ovos desidratada, sal, amido de milho* e fermentos químicos bicarbonato de sódio (INS 500ii), pirofosfato ácido de sódio (INS 450i) e carbonato de cálcio (INS 170i)), 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(ii)), 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*, *Dicossoma sp.*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Sphingobium herbicidorovans* e *Zea mays*.

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

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

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 40			
Porção: 40 g (1/4 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	286	113	6
Carboidratos (g)	27	11	4
Açúcares totais (g)	2,5	1	
Açúcares adicionados (g)	2,1	0,8	2
Proteínas (g)	8,5	3,4	7
Gorduras totais (g)	16	6,2	10
Gorduras saturadas (g)	8,4	3,4	17
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	0,9	0,3	1
Sódio (mg)	665	266	13
*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 gordura saturada; alto em sódio

Modo de preparo: distribuir os pastéis em uma assadeira untada. Assar a 175 °C por 20min em forno pré-aquecido. Retirar do forno quando o produto estiver dourado.

Sugestão de apresentação: para uma aparência mais brilhosa, pincelar a massa com gema de ovo. Decorar a gosto (gergelim, orégano, chia, linhaça, etc.)

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Massa	100 g	100 g	120 g
Recheio	60 g	60 g	60 g
Produto	160 g	160 g	180 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 150 g

Tamanho do produto cru: 12 cm

	FICHA TÉCNICA: PASTEL DE FORNO FRANGO COM REQUEIJÃO	Data elab.: 12/08/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 4 de 4

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: saco impresso PEBD 80 µm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 8 unidades de 1,6 kg cada, total de 12,8 kg

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	12/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	03/02/2025	Ajuste na lista de ingredientes, na tabela de informação nutricional, no peso unitário de 150-170 g para 160-180 g e no peso do pacote que passou de 1,500 kg para 1,600 kg	Bruna V
02	10/08/2026	Revisão Geral	Estéfani Tech

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