



FICHA TÉCNICA: CUECA VIRADA

Data elab.: 14/08/2024

Data rev.: 10/08/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 1 de 4

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de cueca virada

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: 390

Código de barras: 7898969893046

Peso do pacote: 2,000 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.



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

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



FICHA TÉCNICA: CUECA VIRADA

Data elab.: 14/08/2024

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: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina*, mistura de ovos desidratada, amido de milho*, sal e fermento biológico. *Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes* e *Zea mays*.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE, OVOS E SOJA. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE, AMÊNDOAS, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, NOZES E PISTACHES. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 40 g (2/3 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	258	106	5
Carboidratos (g)	51	21	7
Açúcares totais (g)	12	4,7	
Açúcares adicionados (g)	11	4,5	9
Proteínas (g)	7,4	3	6
Gorduras totais (g)	2,7	1,1	2
Gorduras saturadas (g)	1,1	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	0,6	2
Sódio (mg)	231	92	5
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

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

	FICHA TÉCNICA: CUECA VIRADA	Data elab.: 14/08/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 3 de 4

Porção calculada conforme anexo V da IN nº 75, 2022, Grupo I: Pão croissant, outros produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio

Rotulagem nutricional frontal: não possui

Modo de preparo: distribuir as unidades do produto em uma forma untada. Descongelar por 20min em armário aberto. Deixar crescer em armário fechado (2h) ou climática fechada (1h). Em uma fritadeira, aquecer previamente o óleo a 150 °C e colocar o produto para fritura por cerca de 2min. Após, virar o produto e fritar o segundo lado por cerca de 2min. Com o auxílio de uma escumadeira, retirar da fritadeira quando estiver dourado. Colocar sobre papel absorvente. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: decorar com açúcar e canela

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	60 g	60 g	80 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 64 g

Tamanho do produto cru: 5 cm x 12 cm

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: bobina impressa PEBD 70 µm

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

	FICHA TÉCNICA: CUECA VIRADA	Data elab.: 14/08/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 4 de 4

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 6 unidades de 2 kg cada, total de 12 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	01/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	25/08/2025	Ajuste na quantidade de pacotes por caixa de 8 para 6 unidades e validade do produto	Bruna V
02	10/08/2026	Revisão Geral	Estéfani Tech

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