

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de cookies de chocolate

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: 667

Código de barras: 7898918766636

Peso do pacote: 1,500 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior e interior de coloração marrom escuro com gotas de chocolate. Casca crocante e miolo com textura levemente macia. Odor característico, doce. Sabor adocicado, de chocolate



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

Elaboração: Bruna Vargas Analista de Qualidade	Análise crítica: 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: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gotas sabor chocolate ao leite (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó integral, emulsificantes lecitina de soja (INS 322(ii)), poliglicerol polimacinato de glicerila (INS 476), triestearato de sorbitana (INS 492) e aromatizante), margarina*, água, cacau em pó, mistura de ovos desidratada, sal, amido de milho*, fermentos químicos bicarbonato de sódio (INS 50i), pirofosfato de sódio (INS 450i) e carbonato de cálcio (INS 170i). *Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis* *Dicossoma* sp., *Streptomyces viridochromogenes*, *Sphingobium herbicidarovans* e *Zea mays*.

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

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 38			
Porção: 40 g (1 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	384	156	8
Carboidratos (g)	64	22	7
Açúcares totais (g)	30	12	
Açúcares adicionados (g)	30	12	24
Proteínas (g)	6.1	2.4	5
Gorduras totais (g)	16	6.5	10
Gorduras saturadas (g)	8.8	3.5	18
Gorduras trans (g)	0.2	0.1	5
Fibras alimentares (g)	2.1	0.9	4
Sódio (mg)	191	78	4
*Porcentual de valores diários fornecidos pela porção			

Porção calculada conforme anexo V da IN nº 75, 2022, Grupo VII: pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio ou cobertura

Rotulagem nutricional frontal: alto em açúcar adicionado; alto em gordura saturada

Modo de preparo: distribuir as unidades de cookies em uma assadeira untada a uma distância de 3 cm entre eles. Assar a 150 °C por 20min em forno pré-aquecido. Retirar do forno e aguardar alguns minutos para garantir a crocância do produto.

Sugestão de apresentação: não se aplica

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	30 g	30 g	40 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 30 g

Tamanho do produto cru: 4 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

Elaboração: Bruna Vargas	Análise crítica: Aline Agosti	Aprovação: Adilson Cardoso
Analista de Qualidade	Coordenadora de Qualidade	Diretor



FICHA TÉCNICA: COOKIES DE CHOCOLATE

Data elab.: 29/08/2024

Data rev.: 28/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 4 de 5

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

EMBALAGEM

Embalagem primária: bobina impressa PEBD 70 µm

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 15 unidades de 1,5 kg cada, total de 22,5 kg

Palefização:

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

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA: COOKIES DE CHOCOLATE

Data elab.: 29/08/2024

Data rev.: 28/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	29/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	28/08/2025	Inserido o peso unitário do produto, o peso unitário aproximado após o preparo, o tamanho do produto cru e ajustado as informações nutricionais	Bruna V

Elaboração: Bruna Vargas
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor