

	FICHA TÉCNICA: PASTEL DE FEIRA DE FRANGO	Data elab.: 13/01/2025
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 1 de 5

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: 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: 477

Código de barras: 7898748280975

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.



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

	FICHA TÉCNICA: PASTEL DE FEIRA DE FRANGO	Data elab.: 13/01/2025
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 2 de 5

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, 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 herbicidorovans* e *Zea mays*.

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

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



FICHA TÉCNICA: PASTEL DE FEIRA DE FRANGO

Data elab.: 13/01/2025

Data rev.: 10/08/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 3 de 5

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 38			
Porção: 40 g (1/4 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	172	69	3
Carboidratos (g)	25	10	3
Açúcares totais (g)	1,1	0,4	
Açúcares adicionados (g)	0,6	0,2	0
Proteínas (g)	10	4,2	8
Gorduras totais (g)	3,5	1,4	2
Gorduras saturadas (g)	2,1	0,8	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,9	0,4	2
Sódio (mg)	805	322	16
*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 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	80 g	80 g	95 g
Recheio	80 g	80 g	80 g
Produto	160 g	160 g	180 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 160 g

Tamanho do produto cru: 16 cm

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

	FICHA TÉCNICA: PASTEL DE FEIRA DE FRANGO	Data elab.: 13/01/2025
		Data rev.: 10/08/2026
		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: 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.

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

	FICHA TÉCNICA: PASTEL DE FEIRA DE FRANGO	Data elab.: 13/01/2025
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	13/01/2025	Lançamento do documento	Bruna V
01	27/08/2025	Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, o peso unitário aproximado após o preparo, a lista de ingredientes, as informações nutricionais e embalagem secundária	Bruna V
02	10/08/2026	Alterado peso do produto e embalagem.	Estéfani Tech

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