

## INFORMAÇÕES GERAIS

**Descrição do produto:** salgado folhado com recheio de carne congelada

**Classificação:** 4200098 – mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo (RDC nº 27, 2010)

**Público alvo:** venda para pessoa jurídica, com processamento prévio à oferta à venda

**Hiperpan:** 157

**Código de barras:** 7898748280197

**Peso do pacote:** 1,600 kg

## CARACTERIZAÇÃO

**Sensorial:** Coloração dourada a marrom-claro. Textura da massa crocante e untuosa, característica (folhada). Recheio de textura cremosa e granulosa. Odor característico. Sabor salgado.



**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 <sup>2</sup> UFC/g     |
| <i>clostridium perfringens</i>          | 10 <sup>2</sup> UFC/g     |
| <i>estafilococos coagulase positiva</i> | 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g |
| <i>escherichia coli</i>                 | 5 x 10 <sup>1</sup> UFC/g |



## FICHA TÉCNICA: PASTEL FOLHADO DE CARNE DE PANELA

Data elab.: 09/08/2024

Data rev.: 18/08/2025

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 %                    |
| ácidos 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\* e sal), recheio de carne de panela (carne bovina, água, extrato de tomate, proteína de soja\*, queijo, creme de leite, amido, requeijão cremoso, sal, caldo de carne\*, alho, cebola, salsa, orégano, concentrado proteico de leite, corante caramelo IV (INS 150 d), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e antioxidante ácido cítrico (INS 330)), gema de ovo e linhaça. Geneticamente modificadas a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Sphingobium herbicidovorans* e *Zea mays*.

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

Elaboração: Bruna Vargas  
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti  
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso  
Diretor



FICHA TÉCNICA: PASTEL FOLHADO DE CARNE DE  
PANELA

Data elab.: 09/08/2024  
Data rev.: 18/08/2025  
Nº rev.: 02  
Pág.: 3 de 5

Informação nutricional:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                               |       |      |      |
|------------------------------------------------------|-------|------|------|
| Porções por embalagem: 40                            |       |      |      |
| Porção: 40 g (1/4 unidade)                           |       |      |      |
|                                                      | 100 g | 40 g | %VD* |
| Valor energético (kcal)                              | 293   | 117  | 6    |
| Carboidratos (g)                                     | 25    | 10   | 3    |
| Açúcares totais (g)                                  | 0,3   | 0,1  |      |
| Açúcares adicionados (g)                             | 0     | 0    | 0    |
| Proteínas (g)                                        | 10    | 4,1  | 8    |
| Gorduras totais (g)                                  | 17    | 6,7  | 10   |
| Gorduras saturadas (g)                               | 8,5   | 3,4  | 17   |
| Gorduras trans (g)                                   | 0,2   | 0,1  | 5    |
| Fibras alimentares (g)                               | 0,9   | 0,4  | 2    |
| Sódio (mg)                                           | 499   | 200  | 10   |
| *Percentual de valores diários baseados para porção. |       |      |      |

Porção calculada conforme anexo V do 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

Modo de preparo: distribuir os folhados em uma assadeira untada, mantendo a distância de 2 cm entre as unidades. Assar em forno pré-aquecido a 175 °C por 25 minutos. Retirar do forno quando o produto estiver dourado.

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

Peso unitário do produto:

|         | Alvo  | Mínimo | Máximo |
|---------|-------|--------|--------|
| Massa   | 110 g | 110 g  | 120 g  |
| Recheio | 50 g  | 50 g   | 50 g   |
| Produto | 160 g | 160 g  | 170 g  |

Peso unitário aproximado após o preparo: 145 g

Tamanho do produto cru: 13 cm

|                                                   |                                                            |                                       |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Elaboração: Bruna Vargas<br>Analista de Qualidade | Análise crítica: Aline Agosti<br>Coordenadora de Qualidade | Aprovação: Adilson Cardoso<br>Diretor |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------|



## FICHA TÉCNICA: PASTEL FOLHADO DE CARNE DE PANELA

Data elab.: 09/08/2024

Data rev.: 18/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 4 de 5

### ARMAZENAMENTO

**Conservação:** Manter congelado a -12 °C ou mais frio. Uma vez descongelado, o produto não deve ser congelado 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 70 µm

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

**Paletização:**

Lastrô – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

Peso – variável, conforme pedido

### PRODUÇÃO

**Fabricado em:** Hiperpar Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01. IE: 057/0270375. Endereço: Rua Ayrilino Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial – Gravataí/RS – Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.



## FICHA TÉCNICA: PASTEL FOLHADO DE CARNE DE PANELA

Data elab.: 09/08/2024

Data rev.: 18/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 5 de 5

### CONTROLE DE REVISÃO

| Nº | Data       | Descrição                                                                                                                                                      | Responsável |
|----|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 00 | 09/08/2024 | Lançamento do documento                                                                                                                                        | Bruna V     |
| 01 | 03/02/2025 | Ajuste 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 | 18/08/2025 | Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais e embalagem secundária | Bruna V     |

Elaboração: Bruna Vargas  
Analista de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti  
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso  
Diretor