

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: pastel recheado com queijo 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

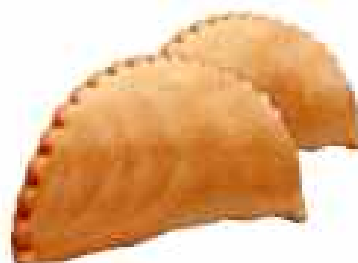
Código Hiperpan: 183

Código de barras: 7898748280050

Peso do pacote: 1,600 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada. Recheio de coloração creme a amarelo. Odor característico, de queijo. Sabor da massa e recheio salgados, com queijo.



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
---	--	---------------------------------------



FICHA TÉCNICA: PASTEL DE FORNO QUEIJO

Data elab.: 12/08/2024

Data rev.: 21/08/2025

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, 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 queijo (queijo, água, creme de leite, amido, requeijão cremoso, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e concentrado proteico de leite) e gema de ovo. *Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Dicossoma* sp., *Sphingobium herbicidarovans* e *Streptomyces viridochromogenes*.

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

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



FICHA TÉCNICA: PASTEL DE FORNO QUEIJO

Data elab.: 12/08/2024

Data rev.: 21/08/2025

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)	336	139	7
Carboidratos (g)	29	12	4
Açúcares totais (g)	2,5	1	
Açúcares adicionados (g)	2,2	0,9	2
Proteínas (g)	10	4,2	8
Gorduras totais (g)	20	8,2	13
Gorduras saturadas (g)	11	4,5	23
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	0,9	0,4	2
Sódio (mg)	578	231	12
*Porcentual de valores diários tomados por 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

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	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: 150 g

Tamanho do produto cru: 12 cm

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



FICHA TÉCNICA: PASTEL DE FORNO QUEIJO

Data elab.: 12/08/2024

Data rev.: 21/08/2025

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 retomável 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: Hiperpan Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01. I.E.: 057/0270375. Endereço: Rua Acylina 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: PASTEL DE FORNO QUEIJO

Data elab.: 12/08/2024

Data rev.: 21/08/2025

Nº rev.: 02

Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	12/08/2024	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	21/08/2025	Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, a 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