



FICHA TÉCNICA: MINI FOLHADO DE CARNE

Data elab.: 09/08/2024

Data rev.: 10/08/2026

Nº rev.: 02

Pág.: 1 de 4

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: salgado folhado com recheio de carne bovina 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: 135

Código de barras: 7898748280395

Peso do pacote: 2,000 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: Coloração dourada a marrom-claro, recheio de carne aparente, de coloração marrom característica. Textura da massa crocante e untuosa, característica ("folhada"). 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 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: MINI FOLHADO DE CARNE	Data elab.: 09/08/2024
		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: Massa (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina* e sal), recheio de carne (carne bovina, água, salsa, extrato de tomate, queijo, creme de leite, amido, requeijão cremoso, proteína de soja*, alho, cebola, caldo de carne*, creme de cebola*, sal, orégano, concentrado proteico de leite, realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), antioxidante ácido cítrico (INS 330) e corante caramelo IV (INS 150d)) e gema de ovo. Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Sphingobium herbicidorovans* e *Zea mays*.

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

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 40 g (1 + 3/5 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	293	117	6
Carboidratos (g)	23	9,2	3
Açúcares totais (g)	0,5	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0	0
Proteínas (g)	12	4,9	10
Gorduras totais (g)	17	6,7	10
Gorduras saturadas (g)	8,2	3,3	17
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	1	0,4	2
Sódio (mg)	680	272	14

*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: MINI FOLHADO DE CARNE	Data elab.: 09/08/2024
		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 de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães

Rotulagem nutricional frontal: alto em gordura saturada; alto em sódio

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 15 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	15 g	15 g	20 g
Recheio	10 g	10 g	10 g
Produto	25 g	25 g	30 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 22 g

Tamanho do produto cru: 5 cm

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: 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: MINI FOLHADO DE CARNE	Data elab.: 09/08/2024
		Data rev.: 10/08/2026
		Nº rev.: 02
		Pág.: 4 de 4

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 8 pacotes com 2 kg cada, total de 16 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	09/08/2024	Lançamento do documento	Bruna V
01	13/08/2025	Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, lista de ingredientes e informações nutricionais	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