

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para a preparo de pão de queijo

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: 170

Código de barras: 7898748280524

Peso do pacote: 2,000 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada a creme claro. Interior de cor creme. Casca crocante e miolo com textura macia. Odor característico, de pão de queijo. Sabor levemente salgado, 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: Guilherme Marcolino Auxiliar de Qualidade	Análise crítica: Aline Agosti Coordenadora de Qualidade	Aprovação: Adilson Cardoso Diretor
--	--	---------------------------------------



FICHA TÉCNICA:
PÃO DE QUEIJO LANCHE

Data elab.: 24/08/2024

Data rev.: 20/08/2025

Nº rev.: 01

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: Água, fécula de mandioca, queijos [provalone, tropical e parmesão], óleo de soja vegetal*, margarina*, mistura de ovos desidratada, leite em pó integral e condimento preparado (sal, amido, realçador de sabor glutamato monossódico [INS 621] e aromatizante).

*Geneticamente modificados a partir de: *Agrobacterium tumefaciens*, *Arabidopsis thaliana*, *Bacillus thuringiensis* e *Streptomyces viridochromogenes*.

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

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 40			
Porção: 50 g (4/5 unidade)			
	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	260	128	6
Carboidratos (g)	34	17	6
Açúcares totais (g)	1,3	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,9	2	4
Gorduras totais (g)	12	5,8	9
Gorduras saturadas (g)	4,2	2,1	11
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	594	297	13
*Porcentual de valores diários fornecidos por porção			

Elaboração: Guilherme Marçalino	Análise crítica: Aline Agosti	Aprovação: Adilson Cardoso
Auxiliar de Qualidade	Coordenadora de Qualidade	Diretor



FICHA TÉCNICA:
PÃO DE QUEIJO LANCHE

Data elab.: 24/08/2024

Data rev.: 20/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 3 de 5

Porção calculada conforme anexo V da IN nº 75, 2022. Grupo I: pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados sem recheio, chipa paraguaiá

Rotulagem nutricional frontal: não possui

Modo de preparo: Distribuir as unidades de produto ainda congelados em uma assadeira untada a uma distância de 2cm entre eles. Assar o produto a 140 °C por 40min em forno pré-aquecido. Retirar do forno quando o produto estiver dourado. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: não se aplica

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	60 g	60 g	65 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 40 g

Tamanho do produto cru: 5,5 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: 12 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

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 10 unidades de 2 kg cada, total de 20 kg

Paletização:

Lastro – 5 caixas plásticas

Elaboração: Guilherme Marcelino Auxiliar de Qualidade	Análise crítica: Aline Agosti Coordenadora de Qualidade	Aprovação: Adilson Cardoso Diretor
--	--	---------------------------------------



FICHA TÉCNICA:
PÃO DE QUEIJO LANCHE

Data elab.: 24/08/2024

Data rev.: 20/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 4 de 5

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

Elaboração: Guilherme Marcolino
Auxiliar de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor



FICHA TÉCNICA:
PÃO DE QUEIJO LANCHE

Data elab.: 24/08/2024

Data rev.: 20/08/2025

Nº rev.: 01

Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	24/08/2024	Lançamento do documento	Guilherme M
01	20/08/2025	Inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto, a lista de ingredientes e as informações nutricionais	Bruna V

Elaboração: Guilherme Marçalino
Auxiliar de Qualidade

Análise crítica: Aline Agosti
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor