

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: mini bolinha recheada com calabresa congelada

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: 636

Código de barras pacote: 7898098170544

Código de barras caixa: 17898098170541

Peso do pacote: 2,000 kg

Peso da caixa: 6,000 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada. Recheio de coloração rosada. Odor característico, de calabresa. Sabor da massa e recheio salgados, com calabresa.



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
estafilococos coagulase positiva	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	

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: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, linguiça tipo calabresa, margarina (geneticamente modificada a partir do *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Delftia acidovorans* e/ou *Stenotrophomonas maltophilia* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Zea mays*), farinha de rosca, soro de leite em pó, caldo de galinha, sal refinado, óleo de soja vegetal (geneticamente modificado a partir do *Agrobacterium sp.*), amido, gordura vegetal (geneticamente modificada a partir do *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Delftia acidovorans* e/ou *Stenotrophomonas maltophilia* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Zea mays*), orégano, salsa, aroma idêntico ao natural de requeijão, emulsificantes goma guar e goma xantana e estabilizante carboximetilcelulose.

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

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 40 g (2 unidades)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	175	70	4
Carboidratos (g)	30	12	4
Açúcares totais (g)	2,7	1,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	4,3	1,7	3
Gorduras totais (g)	5,2	2,1	3
Gorduras saturadas (g)	1,1	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,2	1,3	5
Sódio (mg)	612	247	12

*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: aquecer previamente o óleo a 180 °C. Colocar o produto para fritura de modo que fique totalmente coberto pelo óleo. O tempo de fritura varia entre 2 e 3 minutos. Durante o processo de fritura, mexer cuidadosamente o produto para que frite de forma homogênea. Retirar o produto quando este estiver dourado. Colocar em um papel absorvente para absorção parcial do óleo. Aguardar 5 minutos antes de servir. Para fritar uma nova porção, reaquecer o óleo.

Sugestão de apresentação: não se aplica

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Massa	16 g	16 g	17 g
Recheio	3 g	3 g	4 g
Produto	19 g	19 g	21 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 19 g

Tamanho do produto cru: 3 cm

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



FICHA TÉCNICA: MINI BOLINHA DE CALABRESA

Data elab.: 02/09/2025

Data rev.: 02/09/2025

Nº rev.: 00

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 respeitados as condições de conservação). Uma vez descongelado, não congelar novamente.

Validade embalagem selada: 150 dias 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 PE

Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 3 unidades de 2 kg cada, total de 6 kg

Paletização:

Lastro – 20 caixas

Altura – 5 caixas

Peso – 600 kg

PRODUÇÃO

Distribuído por: Hiperparê Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01. I.E.: 057/0270375. Endereço: Rua Ayrilino 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: MINI BOLINHA DE CALABRESA

Data elab.: 02/09/2025

Data rev.: 02/09/2025

Nº rev.: 00

Pág.: 5 de 5

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	02/09/2025	Lançamento do documento	Bruna V

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