

## Ficha Técnica



Massa Alimentícia de Arroz - Fusilli Beterraba 300g

1. **Marca:** Casarão.
2. **Denominação de Venda:** Massa Alimentícia de Arroz.
3. **Tipo Corte/Sabor:** Fusilli / Beterraba.
4. **Conteúdo Líquido:** 300g.
5. **Registro no Ministério da Saúde:** Dispensado de Registro.
6. **Fabricante:** Seal Indústria e Comércio de Alimentos LTDA.  
**Rua:** João Batista Xavier nº 275 – Centro Empresarial Tatuí I – Tatuí / SP.  
**Cnpj.:** 15.473.032/0001-81.
7. **Descrição:** Produto vegano, feito somente com farinhas 100% naturais. **NÃO CONTÉM: GLÚTEN, LEITE E SEUS DERIVADOS, OVOS, SOJA, CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES E NENHUM OUTRO ALERGÊNICO LISTADO PELA RDC N°727 de 1° de julho de 2022 DA ANVISA.**
8. **Lista de ingredientes / aditivos:** Farinha de arroz, farelo de arroz, farinha de beterraba, farinha de banana verde e pimenta caiena.
9. **Ingredientes:** Farinha de arroz, farelo de arroz, farinha de beterraba, farinha de banana verde e pimenta caiena – 100%
10. **Aditivos:** - 0%.
11. **Atributos Nutricionais:** Fonte de Proteínas / Fonte de Fibras.
12. **Prazo de Validade:** VAL: XX/XX/XX (24 meses ou 720 dias).
13. **Identificação do Lote:** Lote: XXXX (Sequência numérica crescente que faz referência a OP interna).

14. **Modo de conservação:** Conservar em ambiente seco e arejado. Evitar exposição à luz solar. Não colocar próximo a produtos de limpeza ou cereais a granel.

15. **Modo de preparo:**

- 1- Ferver 1 litro de água para cada porção de 100g de massa alimentícia de arroz Casarão Gourmet e acrescentar sal e óleo a gosto.
- 2- Após fervura, adicionar a massa alimentícia de arroz Casarão Gourmet.
- 3- Deixe cozinhar entre 4 e 8 minutos, mexendo delicadamente de vez em quando (o tempo de cozimento poderá variar conforme o fogão utilizado).
- 4- Após o cozimento escorra a Massa Casarão Gourmet e em seguida passar em água corrente em temperatura ambiente, cessando assim o processo de cozimento.
- 5- Servir com o molho de sua preferência.

Obs.: Para um bom cozimento da massa deve utilizar a quantidade certa de água conforme indicação. O volume de água fervente tem impacto direto no resultado final.

16. **Informação nutricional:**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porção por embalagem: Cerca de 4			
Porção: 80 g (1 prato raso)			
	<b>100 g**</b>	<b>80 g</b>	<b>%VD*</b>
Valor energético (kcal)	182	277	14
Carboidratos (g)	39	60	20
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	4	6,1	12
Gorduras totais (g)	1,1	1,7	3
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,9	2,9	12
Sódio (mg)	1,7	2,6	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

\*\*No alimento pronto para o consumo

17. **Embalagem primária:** Filme laminado (estrutura BOPP MAT + PET + PE). Pacote formado com as seguintes dimensões: 260 mm Alt x 200 mm Larg x 85 mm Prof) com peso líquido de 300g, no formato stand up pouch.

**Código de Barras:**

EAN: 7898915654011



18. **Embalagem de transporte:** Caixa de papelão (220 mm alt x 260 mm larg x 360 mm Comp) contendo 10 unidades, com peso líquido de 3Kg; sendo o empilhamento máximo de 7 caixas.

**Código de Barras:**

DUN: 17898915654018

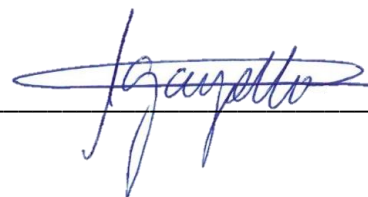


Elaboração:

Alencar Luís Gayotto

Químico Industrial CRQ IV Região: 04481459

Agosto/ 2024



---

CNPJ: 15.473.032/0001-81, IE: 687.084.304.114, FONE: (15) 99833-6274

RUA JOÃO BATISTA XAVIER, N° 275, CENTRO EMPRESARIAL TATUÍ I, CEP: 18280-620 TATUÍ – SP