

## Ficha Técnica



Massa Alimentícia de Arroz - Fusilli Cenoura 300g

1. **Marca:** Casarão.
2. **Denominação de Venda:** Massa Alimentícia de Arroz.
3. **Tipo de Corte/Sabor:** Fusilli / Cenoura.
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 chia, farinha de batata doce, farinha de cenoura, cúrcuma e urucum.
9. **Ingredientes:** Farinha de arroz, farelo de arroz, farinha de chia, farinha de batata doce, farinha de cenoura, cúrcuma e urucum. – 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)	186	283	14
Carboidratos (g)	40	61	20
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	4,1	6,3	13
Gorduras totais (g)	1,2	1,8	3
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,1	3,2	13
Sódio (mg)	1,3	2	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: 7898915654073



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: 17898915654070



Elaboração:

Alencar Luís Gayotto

Químico Industrial CRQ IV Região: 04481459

Agosto/ 2024

A handwritten signature in blue ink, reading "Alencar Luís Gayotto", written over a horizontal line.

---

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