

Ficha Técnica



Massa Alimentícia de Arroz– Lasanha Tradicional 300g

1. **Marca:** Casarão.
2. **Nome do Produto:** Massa Alimentícia de Arroz para Lasanha Caseira.
3. **Tipo de Corte:** Lasanha.
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 e corantes naturais (Cúrcuma e Urucum).
9. **Ingredientes:** Farinha de arroz = 99,94%.
10. **Aditivos:** Corantes naturais (cúrcuma e urucum) – 0,06%.
11. **Atributos Nutricionais:** Fonte de Proteínas.
12. **Prazo de Validade:** VAL XX/XX/XX (24meses 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:** Para cada 100g da massa de arroz para lasanha Casarão utilize aproximadamente 1 litro de molho ralo de sua preferência; **A massa de arroz para lasanha Casarão não necessita ser cozida.** Em uma travessa coloque uma camada de molho forrando totalmente o fundo de forma homogênea e em seguida uma camada de Massa de Arroz para Lasanha Casarão, alternando molho e massa/ recheios. Mantenha a massa sempre em contato com o molho para que o mesmo realize o cozimento da massa. Reserve um pouco de molho para a última camada. Cubra a travessa com papel alumínio e leve ao forno a 180°C por aproximadamente 40 minutos. Após esse tempo retire o papel alumínio e se preferir salpique por cima queijo parmesão e deixe gratinar por 10 minutos, Obs.: Para um bom cozimento da massa, deve utilizar a quantidade certa de molho conforme indicação, o volume de molho tem impacto direto no resultado final.

16. **Informação nutricional:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: Cerca de 4			
Porção: 80 g (1 prato raso)			
	100 g**	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	188	286	14
Carboidratos (g)	42	63	21
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,8	5,8	12
Gorduras totais (g)	0,2	0,2	0
Gorduras saturadas (g)	0,1	0,1	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,9	1,4	6
Sódio (mg)	0,6	0,8	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

**No alimento pronto para o consumo

17. **Embalagem primária: Selo** - Filme laminado (estrutura PET + PE); **Bandeja** – PET PE. Pacote formado com as seguintes dimensões: 65 mm Alt x 170 mm Larg x 185 mm Prof) com peso líquido de 300g, no formato: de bandeja
- Código de Barras:**
EAN: 7898915654219



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 3 Kg; sendo o empilhamento máximo de 7 caixas.

Código de Barras:

DUN: 17898915654216

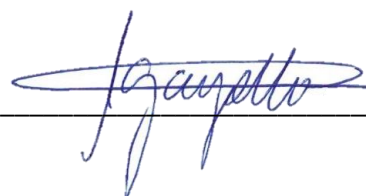


Elaboração:

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

