

## Ficha Técnica



Massa Alimentícia de Arroz– Lasanha Verde 300g

1. **Marca:** Casarão.
2. **Nome do Produto:** Massa Alimentícia de Arroz para Lasanha Verde.
3. **Tipo Corte / Sabor:** Lasanha / Verde.
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 e farinha de espinafre.
9. **Ingredientes:** Farinha de arroz, farelo de arroz e farinha de espinafre. – 100%.
10. **Aditivos:** - 0%.
11. **Atributos Nutricionais:** Fonte de Proteínas / Fonte de Fibras.
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:**

<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)	185	282	14
Carboidratos (g)	40	61	20
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	4,1	6,2	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)	2	3	12
Sódio (mg)	3,2	4,8	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: 7898915654226



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: 17898915654223



17898915654223

Elaboração:

Alencar Luís Gayotto

Químico Industrial CRQ IV Região: 04481459

Agosto/ 2024

A handwritten signature in blue ink, written over a horizontal line. The signature is cursive and appears to read 'Alencar Luís Gayotto'.

---

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

