



Ficha Técnica

Massa de Arroz Preto Integral Conchiglie 200g

- Nome:** Massa de Arroz Preto Integral Conchiglie 200g.
- Descrição:** Massa alimentícia de arroz integral, formato curto, com processo de secagem forçada em estufas aquecidas. **NÃO CONTÉM: GLÚTEN, LEITE E SEUS DERIVADOS, OVOS, SOJA, CORANTE, CONSERVANTES E NENHUM ALIMENTO ALERGÊNICO DA RDC N°26 DE 2015 DA ANVISA. MASSAS 100% NATURAIS.**
- Composição / Ingredientes:** Farinha de arroz integral, farinha de arroz preto integral e farinha de arroz vermelho integral.
- Característica:** massa alimentícia extrusada, prensada, seca, de textura e formatação própria da prensagem, de coloração escura sem adição de corantes artificiais.
- Prazo de validade:** 24 meses após a data de fabricação e lote expresso em cada embalagem.
- Informação Nutricional:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 80g (1 prato)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	272kcal=1142kJ	14
Carboidratos	60g	20
Proteínas	6,0g	8
Gorduras Totais	2,0g	3
Gorduras Saturadas	0,5g	2
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	2,0g	10
Sódio	6mg	0

* % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.

- Condições de armazenamento:** Deve ser conservado em ambiente seco e arejado. Evitar exposição à luz solar, não colocar próximo a produto de limpeza ou cereais a granel.
- Empilhamento máximo:** para armazenamento e transporte: 7 caixas de altura.
- Embalagem:**
 - Primária-** saco plástico atóxico, formato stand-up pouch com zíper, resistente, com capacidade para 200 g e dimensões 180 mm (L) x 225 mm (H). Peso da embalagem primária vazia: 13 g.
 - Secundária** – caixa de papelão Kraft com capacidade para 2 kg e dimensões 180 mm (L) x 280 mm (C) x 350 mm (H). Peso da embalagem secundária vazia: 350 g
- Modo de preparo:** Ferver 1 litro de água para cada 100g de massa e acrescentar sal e óleo à gosto; após a fervura, adicionar a massa; deixar cozinhar entre 5 a 9 minutos mexendo delicadamente de vez em quando (o tempo de cozimento poderá variar conforme o tipo de fogão utilizado); após o cozimento, escorra a massa e em seguida passar em água corrente em temperatura ambiente, cessando assim o cozimento; servir com o molho de sua preferência.

Tabela nutricional elaborada por
Dra Fabiana Giriboni Rodrigues De Nadai
Nutricionista CRN3/10306

Informações Técnicas e Processo
Alencar Luís Gayotto
CRQ IV Região: 04481459