


## FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2

## MACARRAO CASEIRO 500 GRAMAS - 500004

	Ingrediente		Quantidade	Unid. medida
	Massa Macarrao		0,5000	KG
	<b>TOTAL</b>	<b>Peso: 0,5000</b>	<b>Peso Produzido: 1 UN</b>	

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

## CÓDIGO DE BARRAS

Porções por embalagem: 1  
Porção: 100 GRAMAS

	100g	100g	% VD*
Valor Energético (kcal)	292	292	12,0
Carboidratos (g)	55,0	55,0	16,0
Proteínas (g)	11,0	11,0	22,0
Gorduras Totais (g)	3,2	3,2	4,0
Gorduras Saturadas (g)			
Fibra Alimentar (g)	0,6	0,6	3,0
Sódio (mg)	400,0	400,0	18,0



Não contém quantidades significativas de Açúcares totais, Açúcares adicionados, Gorduras trans.

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## VALIDADE

2 (dois) meses / 60 (sessenta) dias

## INGREDIENTES

Ovos, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Sal Refinado, Corante Amarelo Gema (amarelo tartrazina (INS 102) e amarelo crepúsculo (INS 110).

## ALÉRGENOS

CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.

## MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver. O ideal é colocar na panela 1 litro de água para cada 100g de massa, nada de economizar. Quando estiver fervendo coloque o sal. O macarrão só deve ser colocado na água quando ela estiver fervendo. E não quebre as massas: coloque-as inteiras e vá mexendo até que amoleçam e caibam na panela. Pode colocar congelado mesmo. Quando o macarrão estiver mole, tire do fogo e escorra a água no escorredor de macarrão. Caso prefira poderá lavar o macarrão. Tempo aproximado de cozimento de 4 (quatro) minutos.

## PESO DA UNIDADE / PESO LÍQUIDO

500 gramas / 0,5 KG

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.

## EMBALAGEM

Embalagem plástica com selamento contendo nome do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade.

## CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO

CONGELADO à -12°C ou mais frio dentro do prazo de validade.

REFRIGERADO à +4°C ou mais frio por até 07 (sete) dias.

Após aberto consumir em no máximo 07 (sete) dias.

## SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

Produto dispensado de registro de acordo com a RDC nº 240 de 26/07/2018 - ANVISA.