

MACARRÃO PARA YAKISSOBA - TIPO CASEIRO

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: Massa Alimentícia seca com ovos para Yakissoba

TIPO: Massa Longa

MARCA: KIRIN

CODIGO DE BARRAS: 7896181502043

DESCRIÇÃO: Produto não fermentado a base de farinha de trigo especial, apresentado como massa longa, sob várias formas (espessuras), obtido pelo empasto, amassamento mecânico e formatação do mesmo.

CLASSIFICAÇÃO: Massa alimentícia seca ou macarrão seco.

INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovo integral desidratado, corantes naturais de cúrcuma e urucum. **Contém Glúten. Alérgicos: Farinha de Trigo. Pode conter traços de cevada e centeio. Contém traços de ovos.**

MODO DE PREPARO: Ferver 01 litro de água para cada 100g de massa. Colocar um fio de óleo se desejar. Quando a água estiver fervendo adicionar a massa. Mexer cuidadosamente de vez em quando. Entre 6 a 8 minutos experimente a massa para ver se está no ponto “Al dente”. Escorrer a massa e utiliza-la na sua receita de Yakissoba preferida.

TESTE DE COZIMENTO:

Tempo mínimo (minutos)	Tempo máximo (minutos)
06	08

RENDIMENTO: Cada pacote de 500g de macarrão rende aproximadamente 04 porções.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:**MASSA ALIMENTÍCIA SECA COM OVOS - TIPO YAKISSOBA:**

Informação Nutricional*		
Porção de 80g (01 prato)		
	Quantidade por porção	% VD **
Valor calórico	268 Kcal = 1.120 KJ	13
Carboidratos	56 g	19
Proteínas	11 g	15
Gorduras Totais	2,1 g	4
Gorduras Saturadas	0,9 g	4
Gorduras Trans	-	**
Fibra Alimentar	2,2 g	9
Sódio	18 mg	1

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não consta em legislação.

ROTULAGEM: Obedece ao regulamento Técnico Referente à rotulagem de produtos Embalados, descritos nas resoluções RDC – 40 de 21 de março de 2.001 da ANVS - Ministério da Saúde e RDC n°.14 de 21 de fevereiro de 2000.

ACONDICIONAMENTO: O produto deve ser acondicionado em filme laminado de polipropileno biorientado e a tinta tem que ser indelével e inodora. O acondicionamento deve ser feito em embalagens adequada de forma a proteger o produto durante o transporte e estocagem das intempéries e/ou outras condições adversas que possam alterar suas características, conferindo a proteção necessária ao produto e ao consumidor.

EMBALAGEM: Caixas de Papelão contendo 20 pacotes x 500g

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação, se respeitados os cuidados de armazenamento.

*** CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

Cor: Característico-Amarelo claro, sem manchas brancas. O produto não deve apresentar pintas de corante no produto após cozimento.

Odor e Sabor: Característico – Não deve apresentar odores ou sabores estranhos.

Aparência: O produto deve ter superfície porosa. Não deve apresentar sinais de trinca (caneamento).

ARMAZENAMENTO: Mantenha em lugar fresco, seco e inodoro, evitando sol, calor e umidade, paletizado, protegido e fisicamente separado de produtos de limpeza e outros materiais de forte odor.

TRANSPORTE: O veículo deve estar em boas condições de higiene, não deve apresentar buracos, rachaduras ou frestas e que não apresente evidências da presença de roedores, pássaros, insetos, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores.