



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: BROA CAXAMBU CÓDIGO: FT 195

#### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Broa Caxambu

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó desnatado, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico). CONTÉM GLÚTEN.

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Broa caxambu 1kg  
Ovos 5 a 6 unidades (250/300g)

#### MODO DE PREPARO

- Colocar na batedeira a mistura e os ovos, misturar na velocidade 2 por 2 a 3 minutos.
- Bolear em pedaços de 60g,
- Colocar na assadeira untada. Forneir em forno turbo a 150°C ou forno lastro a 180°C (forno lastro) por aprox. 15 minutos.

#### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

#### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE DE VACA E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA

#### CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg 7899681405357

#### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx.5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

#### RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 21 unidades de 60g

#### EMBALAGEM

Fardo 5 pacotes de 2kg cada

#### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Fardo	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
5x2kg	270	200	270

#### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco, arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios

#### PRAZO DE VALIDADE

4 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 1/2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	211Kcal= 886KJ	11%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	2,4g	3%
Gorduras totais	6g dos quais:	11%
Gorduras Saturadas	1,3g	6%
Gordura Trans	0,8g	**
Gorduras Monoinsaturadas	1,7g	**
Gorduras poliinsaturadas	1,4g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,7g	3%
Sódio	43mg	2%

(\*)% 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

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	amarela
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Maio/2018 Revisão 00