



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: BROWNIE FT 008

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Brownie

INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó, amido modificado, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico), espessantes carboximetilcelulose, goma guar e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Brownie 2kg
Água. 800 ml
Gemas 4 unidades
Nozes (opcional) 100 g
Chocolate picado 100 g
Margarina. 60 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na batedeira a mistura, a água, as gemas e a margarina e misturar por aprox 2 minutos, em seguida, acrescentar o chocolate e as nozes e misturar por mais 1 minuto.
- Colocar a massa em formas untadas e fornar a 140°C em forno turbo ou 180°C em forno lastro por aprox. 30 minutos.
- Dica: Colocar a massa nas formas em uma altura de 2 a 3 cm, para obter um produto mais cremoso.

ALERGÊNICOS

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

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg : 7898228373784

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: 3 placas de 1000 g em forma de 25x 35 cm

EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 2kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

| Comprimento(mm) | Largura (mm) | Altura (mm) |
|-----------------|--------------|-------------|
| 270 | 200 | 330 |

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

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

PRAZO DE VALIDADE

6 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 | 192Kcal= 806KJ | 10% |
| Carboidratos | 39g | 13% |
| Proteínas | 3,5g | 5% |
| Gorduras totais | 5g dos quais: | 9% |
| Gorduras Saturadas | 0,7g | 3% |
| Gordura Trans | 0,3g | ** |
| Gorduras Monoinsaturadas | 0,6g | ** |
| Gorduras Poliinsaturadas | 0,5g | ** |
| Colesterol | 0mg | ** |
| Fibra Alimentar | 0g | 0% |
| Sódio | 39mg | 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 QUÍMICAS

| Determinação | Resultado |
|--------------|----------------|
| Aspecto | Pó |
| Coloração | Marrom |
| Odor | Característico |
| Umidade | Max 14% |

Data: Março/2018 Revisão 02