

Mistura preparada para Broa de Chocolate

Ficha Técnica

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Broas de Chocolate com sabor típico e toque de chocolate com cacau em pó. Preparo rápido e fácil.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico (Contém genes de milho *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Zea mays* e/ou *Sphingobium herbicidovorans* e/ou *Dicossoma spp.* e/ou *Diabrotica virgifera* e/ou *Thermococcales spp.* e/ou *Bacillus subtilis*), gordura vegetal, cacau em pó, fécula de mandioca modificada, umectante Sorbitol (INS420), fermentos químicos fosfato de alumínio e sódio (INS541) e bicarbonato de sódio (INS500i), estabilizante estearoil 2-lactil lactato de sódio (INS481) e aromatizante.

ALERGÊNICOS

CONTÉM TRIGO E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE E DERIVADOS, DERIVADOS DE OVOS, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, AMENDOIM E AVELÃ E CASTANHA DO PARÁ.

CONTÉM GLÚTEN

Contém aromatizante artificial

MODO DE USO

RECEITA:

Broa de Chocolate 1000g
Ovos (4 ovos) 200g

MODO DE PREPARO:

1. Misturar os ingredientes na batedeira com batedor tipo raquete em 1ª velocidade por 1 a 2 minutos;
2. Modelar no formato de broa e colocar na assadeira;
3. Opcionalmente pode-se pincelar a superfície com ovos;
4. Assar em forno de lastro a 200°C por cerca de 15 minutos.

VALIDADE

3 meses a partir da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2090

LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME RDC 240 DE 26/07/2018 DA ANVISA.

CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

5 kg- A granel - código: 225

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 251366

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 250 porções
Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	391	78	4
Carboidratos totais (g)	57	11	4
Açúcares totais (g)	33	6,6	
Açúcares adicionados (g)	31	6,3	13
Proteínas (g)	5,9	1,2	2
Gorduras totais (g)	15	3	5
Gorduras saturadas (g)	7,3	1,5	8
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	2,3	0,5	2
Sódio (mg)	158	32	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Marrom
Consistência : Pó
Sabor e Odor : Característico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes <math><1,0 \times 10^1 \text{ UFC/g}</math>
Coliformes Totais $2,0 \times 10^1 \text{ UFC/g}$
Estafilococos Coagulase Positiva <math><1,0 \times 10^2 \text{ UFC/g}</math>
Salmonella sp Ausência em 25 g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas $5,6 \times 10^4 \text{ UFC/g}$

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

www.pronap.com.br/produto/broa-de-chocolate/



CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP
CEP: 07042-091
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717
www.pronap.com.br