

Mistura preparada para Broa de Fubá

Ficha Técnica

Rev. 06/2023

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Broa de Fubá, com sabor e maciez tradicional aromatizada com erva doce. Permite o uso de manga para pingar direto em assadeira tornando seu preparo rápido e pratico.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido modificado, gema de ovo em pó, umectante sorbitol (INS420), fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500i), erva doce, aromatizante, sal refinado iodado, cenoura em pó, estabilizante estearoil 2-lactil lactato de sódio (INS481), corantes artificiais amarelo tartrazina (INS102) e amarelo crepúsculo (INS110).

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN

Contém aromatizante

MODO DE USO

RECEITA:

Mistura para Broa de fubá (Pingada).....1kg
Leite (aprox.).....250ml
Ovos250g (5unid.)

MODO DE FAZER:

- 1 - Adicionar a BROA DE FUBÁ PRONAP, leite e ovos, bater de 3 a 5 minutos na velocidade média;
- 2 - Pingar com manga em uma assadeira. Passar pelo fubá;
- 3 - Colocar em assadeira e levar ao forno de lastro a temperatura de 200°C por aproximadamente 20 minutos.

VALIDADE

4 meses a partir da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2000

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
10 kg - A granel - código: 232

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25329-2
10 kg - 7 898302 25327-8

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 142 porções
Porção: 35 g (1,5 colher de sopa)

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	383	134	7
Carboidratos totais (g)	51	18	6
Açúcares totais (g)	18	6,3	
Açúcares adicionados (g)	17	5,9	12
Proteínas (g)	5,2	1,8	4
Gorduras totais (g)	18	6,2	10
Gorduras saturadas (g)	8,9	3,1	16
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0,6	0,2	1
Sódio (mg)	380	133	7

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Amarelado
Consistência : Pó
Sabor e Odor : Característico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

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

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

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



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