



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: BROINHA DE COCO CÓDIGO: FT 141

#### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Broinha de coco

#### INGREDIENTES

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

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Broinha de coco 1kg  
Ovos 4 unidades (200g)

#### 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 140°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 23, de 15 de março de 2000.

#### ALERGÊNICOS

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

#### CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg 78996814 0344 5

#### 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. 36 unidades de 30g

#### EMBALAGEM

Fardo 5 pacotes de 2kg cada

#### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
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	230Kcal= 966KJ	12%
Carboidratos	32g	11%
Proteínas	2,7g	4%
Gorduras totais	10g dos quais:	18%
Gorduras Saturadas	1,5g	7%
Gordura Trans	1g	**
Gorduras Monoinsaturadas	2g	**
Gorduras poliinsaturadas	1,6g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,7g	3%
Sódio	36mg	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: Março/2016 Edição /Revisão 01/01