



**PRODUTO: BROINHA DE AMENDOIM**  
**CÓDIGO: FT 140**

## DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Broinha de amendoim

## INGREDIENTES

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

## PROPORÇÃO DE USO

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

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira a mistura e os ovos, misturar na velocidade 2 por 2 a 3 minutos.
2. Bolear em pedaços de 60g,
3. Colocar na assadeira untada . Fornear 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 23, de 15 de março de 2000.

## ALERGÊNICOS

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

## CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg 78996814 0343 8

## 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                       | 223Kcal= 937KJ | 11%     |
| Carboidratos                           | 32g            | 11%     |
| Proteínas                              | 3,7g           | 5%      |
| Gorduras totais                        | 9g dos quais:  | 16%     |
| Gorduras Saturadas                     | 1,9g           | 9%      |
| Gordura Trans                          | 1g             | **      |
| Gorduras Monoinsaturadas               | 1,9g           | **      |
| Gorduras poliinsaturadas               | 1,5g           | **      |
| Colesterol                             | 0mg            | **      |
| Fibra Alimentar                        | 0,9g           | 4%      |
| 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%        |