

# FICHA TÉCNICA



## PRODUTO: BROA DE CHOCOLATE



### 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



### RECEITA

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.



### PRAZO DE VALIDADE

90 dias a partir da data de fabricação



### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2000



### TABELA NUTRICIONAL

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100g
Valor energético (kcal)	429
Carboidratos (g)	68,7
Açúcares totais (g)	31,2
Açúcares adicionados (g)	31,2
Proteínas (g)	5,7
Gorduras totais (g)	14,4
Gorduras saturadas (g)	4,1
Gorduras trans (g)	38,8
Fibra alimentar (g)	3
Sódio (mg)	2



Contém milho transgênico



### CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

5 kg - A granel - código: 1579



### CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - a granel - 7 898302 251366



### ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

