

FICHA TÉCNICA



PRODUTO: MISTURA BROA DE FUBÁ (PINGADA)



DESCRIÇÃO

Mistura semi pronta 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, açúcar, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, umectante Sorbitol (INS420), fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500i), estabilizante estearoil 2-lactil lactato de sódio (INS481), erva doce, fécula de mandioca modificada, gema de ovo em pó, corantes artificiais amarelo tartrazina (INS102) e amarelo crepúsculo (INS110), cenoura em pó, sal refinado iodado e aromatizante.



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



RECEITA

Receita:

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

Modo de fazer:

1. Adicionar a BROA DE FUBÁ (PINGADA) 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.



PRAZO DE VALIDADE

6 meses a partir da data de fabricação



CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2000



LEGISLAÇÃO

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



TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100g
Valor energético (kcal)	440
Carboidratos (g)	64
Açúcares totais (g)	17
Açúcares adicionados (g)	17
Proteínas (g)	6,3
Gorduras totais (g)	18
Gorduras saturadas (g)	6,3
Gorduras trans (g)	0,2
Fibra alimentar (g)	2,1
Sódio (mg)	618



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



ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

