



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: BROWNIE

FT 335

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Brownie

INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó, amido modificado, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico), espessantes carboximetilcelulose, goma guar e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Brownie 2kg
Água. 800 ml
Gemas 4 unidades
Nozes (opcional) 100 g
Chocolate picado 100 g
Margarina. 60 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na batedeira a mistura, a água, as gemas e a margarina e misturar por aprox 2 minutos, em seguida, acrescentar o chocolate e as nozes e misturar por mais 1 minuto.
- Colocar a massa em formas untadas e fornear a 140°C em forno turbo ou 180°C em forno lastro por aprox. 30 minutos.
- Dica: Colocar a massa nas formas em uma altura de 2 a 3 cm, para obter um produto mais cremoso.

ALERGÊNICOS

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

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg : 7899681406927

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: 3 placas de 1000 g em forma de 25x 35 cm

EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 2kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
270	200	330

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.

PRAZO DE VALIDADE

6 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	192Kcal= 806KJ	10%
Carboidratos	39g	13%
Proteínas	3,5g	5%
Gorduras totais	5g dos quais:	9%
Gorduras Saturadas	0,7g	3%
Gordura Trans	0,3g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,6g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,5g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	39mg	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 QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Marron
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Outubro/2020 Revisão 01