



# FICHA TÉCNICA

## BROINHA DE CHOCOLATE 2KG FMAIS

### RECEITA

1kg de mistura de broa de chocolate  
250g de ovo (5 unidades)

### MODO DE PREPARO

1. Colocar todos os ingredientes na masseira e misturar bem de 2 a 3 minutos na velocidade média.
2. Fazer as broas com 60 gramas cada.
3. Bolear, colocar na assadeira e pintar com gemas.
4. Fomear por 16 minutos em forno turbo a 150°C, ou 10 a 15 minutos em forno lastro a 180°C.

### RENDIMENTO DA MASSA

Aprox. 50 unidades de 70g  
(Por embalagem de 2kg)

### INGREDIENTES

Fubá de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite, amido e sal refinado, aroma idêntico ao natural milho, fermento químico: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico.

Conservação: Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE E DERIVADOS, CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E TRITICALE.

CONTÉM GLÚTEN

CONTÉM LACTOSE

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 33			
Porção: 60 g (1 unidade)			
	100 g**	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	278	185	9
Carboidratos (g)	42	32	11
Açúcares totais (g)	20	15	
Açúcares adicionados (g)	18	14	28
Proteínas (g)	5,2	2	4
Gorduras totais (g)	10	5,8	9
Gorduras saturadas (g)	3,9	2,4	12
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,6	0,4	2
Sódio (mg)	393	276	14

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.  
\*\*No alimento pronto para o consumo.

### CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

### INFORMAÇÕES ADICIONAIS

#### PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Annunziato, 440 Jardim Atilio Silvano Sorocaba/SP - CEP: 18077-080 CNPJ: 44.834.371/0001-44 IE: 798.610.388.111 Tel: (15) 3302-6174

### EAN



0619205565247

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC N° 240, de 26 de Julho de 2018.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Marrom Escuro
Odor	Característico

### PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

### EMBALAGEM

Pacote com 2kg.