



## FICHA TÉCNICA ALL BROA DE FUBÁ

Revisão: 05

Código: 055

Data: 04/10/2022

Página 01/03

### PRODUTO

ALL BROA DE FUBÁ.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo de Broas de Fubá.

### APRESENTAÇÃO

Pó gorduroso de cor amarelada com aroma e sabor característico de fubá e isento de odores estranhos.

### VANTAGENS

- É um produto de muita Praticidade, basta adicionar ovos.
- Muita Rapidez e Facilidade no preparo. Basta misturar todos os ingredientes manualmente com um Fouet (batedor manual de arame), não necessitando da utilização de uma batedeira.
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final com ótimo sabor de alta qualidade e padronizado.
- Produto muito versátil, pois combina com diversos outros produtos como goiabada, chocolate, etc.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Fubá mimoso enriquecido com ferro e ácido fólico, Gordura vegetal de palma ou soja, Soro de leite, Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio e Sal refinado iodado.

### ADVERTÊNCIA:

**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS; CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.**

### MODO DE PREPARO

#### Receita

- Mistura para o Preparo de All Broa de Fubá ..... 1.000 g
- Ovos in natura ..... 200 g

#### Procedimento

- Colocar todos os ingredientes num recipiente. Utilizando uma colher misturar até obter uma mistura homogênea. Caso for utilizar uma batedeira utilize o batedor gancho e em velocidade lenta misture por 1 minuto ou até obter uma mistura homogênea. Nunca misture demais, pois fará com que a broa alastre mais durante o assamento.
- Dividir em pequenos pedaços de 25g a 35g e bolear em formato redondo.
- Colocar em formas ou assadeiras retangulares untadas com o All Untador de Forma.
- Opcionalmente pode-se pincelar a superfície com ovos batidos.
- Assar em forno de lastro a 180 - 190°C ou em forno turbo a 160 – 170°C por cerca de 15 a 20 minutos.



**FICHA TÉCNICA  
ALL BROA DE FUBÁ**

Revisão: 05

Código: 055

Data: 04/10/2022

Página 02/03

**RENDIMENTO**

Rendimento variável em função do tamanho e tipo de produto que for feito.

**EMBALAGEM**

Saco Plástico com 5kg.

**VALIDADE**

A validade do produto é de 4 meses na embalagem original, lacrada e em condições adequadas de armazenamento

**ARMAZENAMENTO**

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

**CÓDIGO DE BARRAS**

789 855 253 395 3

**NÚMERO NCM**

19 01 20 00

**LEGISLAÇÃO**

Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

**ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS**

Alimento com alto teor de Açúcar adicionado e Gordura saturada.





**FICHA TÉCNICA  
ALL BROA DE FUBÁ**

Revisão: 05

Código: 055

Data: 04/10/2022

Página 02/03

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
<b>Porções por embalagem: 125 porções</b>			
<b>Porção: 40g (uma colher de sopa bem cheia)</b>			
	<b>Valores para 100g</b>	<b>Valores para 40g (1 porção)</b>	<b>% VD*</b>
Valor energético (kcal)	<b>419</b>	<b>168</b>	<b>8</b>
Carboidratos (g)	<b>72</b>	<b>29</b>	<b>10</b>
Açúcares Totais (g)	<b>27</b>	<b>11</b>	
Açúcares Adicionados (g)	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>20</b>
Proteínas (g)	<b>5,4</b>	<b>2,2</b>	<b>4</b>
Gorduras totais (g)	<b>12,0</b>	<b>4,8</b>	<b>7</b>
Gorduras saturadas (g)	<b>6,3</b>	<b>2,5</b>	<b>13</b>
Gorduras trans (g)	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0</b>
Fibra alimentar (g)	<b>2,0</b>	<b>0,8</b>	<b>3</b>
Sódio (mg)	<b>533</b>	<b>213</b>	<b>11</b>
<b>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</b>			

*Boas receitas levam essa marca.*