



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0107

Revisão:  
01Emissão:  
05/04/23

### Mistura Para o Preparo de Broa de Milho

**Descrição do produto:** Pó gorduroso de coloração amarelada.

**Nome comercial:** NIL BROA DE MILHO

**Embalagens:** Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 2 unidades de 5 kg cada; totalizando 10 kg. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

#### Armazenamento e Estocagem:

Conservar nas embalagens originais e fechar após o uso. Estocar em local fresco, seco e limpo.

**Validade:** 05 meses a partir da data de fabricação. Após aberto utilizar dentro de um mês.

**Precauções:** Produto inofensivo à saúde, se cair nos olhos lavar com água corrente.

#### Modo de Preparo:

Colocar 1 kg da mistura na batedeira e utilizando o batedor tipo "raquete" adicionar 200 g de ovos (aprox. 4 unidades) até dar o ponto de bolear. Dividir com 60 g ou no tamanho desejado. Bolear, colocar nas assadeiras e pintar com gemas. Fornear à 180 °C por aprox. 15 a 20 minutos.

**Rendimento:** 20 unidades de aproximadamente 50 g.

#### Ingredientes:

Fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, erva doce, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio), sal, leite em pó integral, aromatizante artificial de milho e baunilha.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER OVO, SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	420
Carboidratos totais (g)	70
Açúcares totais (g)	28
Açúcares adicionados (g)	26
Proteínas (g)	5,2
Gorduras Totais (g)	14
Gorduras saturadas (g)	8,4
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2
Sódio (mg)	100

#### Característica Sensorial:

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pó gorduroso
Cor	Amarelada
Sabor	Característico
Odor	Característico

### LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo,centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Sim	Sim
Crustáceos	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Não
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Sim	Sim
Amêndoa	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Sim
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmias	Não	Não
Nozes	Não	Não
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Latex natural	Não	Não

**Registros:** Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

**Deteção de OGM:** Produto isento.