



Croccant Limão Merengado

1. Referência do Produto

RECCHO102 – 400 g

2. Descrição do Produto

Recheio e cobertura para todo o tipo de bolos, bombons, entre outros.

Pode ser usado diretamente ou misturado com um creme.

Excelente para elaboração de torrão.

Uma conjugação extraordinária de chocolate branco com bolacha crocante, raspas de limão desidratadas e pedaços de merengue.

Estável na congelação.

Não necessita de frio.

3. Modo de Utilização

Aquecer no micro-ondas para maior fluidez.

4. Composição

Creme branco [açúcar, óleo vegetal (colza), **leite** em pó desnatado, **lactose**, soro de **leite** em pó, **leite** inteiro em pó, emulsionante: lecitina de girassol, aroma], preparado de arroz [farinha de arroz (18%), açúcar, extrato de malte de **cevada (glúten)**, sal], óleo de girassol, emulsionante: lecitina de **soja**, limão desidratado (1%), regulador de acidez: ácido láctico, merengue (1% - açúcar, clara de **ovo**), géneros alimentícios corantes: concentrado de maçã, cártamo e limão, aromas naturais. Pode conter vestígios de crustáceos, peixe, amendoim, aipo, mostrada, sementes de sésamo, sulfitos e frutos de casca rija.

5. Informação Nutricional por 100g

Parâmetro	Valores
Energia	2349 kj / 563 kcal
Lípidos	34,00 g
Saturados	3,80 g
Hidratos de Carbono	59,00 g
Açúcares	41,00 g
Fibras	0 g
Proteínas	5,40 g
Sal	0,24 g

**6. Informações Alergênicas**

1	Cereais que contêm glúten e produtos derivados	+
2	Crustáceos e produtos à base de crustáceos	CC
3	Ovos e produtos à base de ovos	+
4	Peixe e produtos à base de peixe	CC
5	Amendoim e produtos à base de amendoim	CC
6	Soja e produtos à base de soja	+
7	Leite e seus derivados (incluindo lactose)	+
8	Frutos de casca (ex. noz) e produtos derivados	CC
9	Aipo e produtos derivados	CC
10	Mostarda e produtos derivados	CC
11	Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	CC
12	SO ₂ e sulfatos superiores a 10mg/kg (l) como SO ₂	CC
13	Tremoço e produtos à base de tremoço	-
14	Moluscos e produtos à base de moluscos	-

Legenda: (+) Presente; (-) Ausente; (CC) A presença por contaminação cruzada não pode ser excluída

7. Características

Descrição	Critérios
Contagem de microrganismos a 30°C	1x10 ⁵ ufc/g
Pesquisa de coliformes a 30°C	1x10 ³ ufc/g
Pesquisa de E. coli	10 ufc/g
Pesquisa de Staphylococcus aureus	100 ufc/g
Pesquisa de esporos de clostrídios sulfito-redutores	10 ufc/g
Pesquisa de Salmonella	Negativo em 25g
Pesquisa de bolores e leveduras	500 ufc/g



8. Embalagem

Balde de plástico para contacto alimentar.

9. Condições de Conservação

Conservar em local fresco e seco.

Fechar cuidadosamente a embalagem após a utilização.

Em alturas de temperatura ambiente mais elevada, poderá forma-se à superfície uma camada de gordura líquida.

Antes de aplicar o produto, deverá mexer bem com uma colher até que fique homogéneo.

10. Outras Informações

Declaração HACCP

Este produto é fabricado em conformidade com os regulamentos em vigor na indústria alimentar e em conformidade com as normas de higiene estabelecidas pelo Regulamento 852/2004/CE.

Declaração de materiais de embalagem

A embalagem usada para embalagem é adequada para contato com produtos alimentícios em conformidade com a legislação da EU (Regulamento 1935/2004/CE – 1895/2005/CE – 2023/2006/CE – 10/2011/CE) e atualizações e alterações subsequentes.

Rastreabilidade

A rastreabilidade do produto é realizada em conformidade com o Regulamento 178/2002/CE.

Documento elaborado a partir de informações fornecidas pelo fornecedor.

11. Distribuído e Comercializado por:

Just Add Love de propriedade de **VIMIX, LDA**

Rua Quinta Nova 3b, 3150-225 Condeixa

Contribuinte: 514 819 744

Telefone: (+315) 239 943 292

Email: geral@justaddloveee.com

Website: www.justaddloveee.com