Croccant Frutos Silvestres

1. Referência do Produto

RECCHO013 – 1 kg
RECCHO014 – 500 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 e frutos silvestres.
Estável na congelação.
Não necessita de frio.

3. Modo de Utilização

Aquecer no micro-ondas para maior fluidez.

4. Composição

Chocolate branco 28% (**leite** em pó integral, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante: lecitina de **soja**, aroma natural de baunilha), óleo vegetal (palma, girassol, palmiste, coco), açúcar, crepe finamente desintegrado 15% (farinha de **trigo**, açúcar, manteiga concentrada, **leite** em pó desnatado, farinha de cevada maltada, sal), soro em pó, frutas vermelhas desidratadas (framboesa 2,8%, morango 1%), manteiga concentrada, amido de milho, xarope de glucose desidratado, acidificante: ácido cítrico, corante: cochonilha e aroma. Pode conter vestígios de frutos de casca rija.

5. Informação Nutricional por 100g

Parâmetro	Valores
Energia	2315 kj / 555 kcal
Lípidos	34,00 g
Saturados	16,48 g
Hidratos de Carbono	56,00 g
Açúcares	48,50 g
Fibras	0,60 g
Proteínas	5,80 g
Sal	0,57 g

6. Informações Alergénicas

1	Cereais que contêm glúten e produtos derivados	+
2	Crustáceos e produtos à base de crustáceos	-
3	Ovos e produtos à base de ovos	-
4	Peixe e produtos à base de peixe	-
5	Amendoim e produtos à base de amendoim	-
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	-
10	Mostarda e produtos derivados	-
11	Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	-
12	SO_2 e sulfatos superiores a 10mg/kg (l) como SO_2	-
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 30ºC	1x105 ufc/g
Pesquisa de coliformes a 30ºC	1x103 ufc/g
Pesquisa de E. coli	10 ufc/g
Pesquisa de Staphylococusaureus	100 ufc/g
Pesquisa de esporos de clostridios 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