



Croccant Caramelo e Flôr de Sal

1. Referência do Produto

RECCHO011 – 1 kg
RECCHO012 – 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 de leite com bolacha crocante e um delicioso sabor a caramelo com um toque de flor de sal.
Estável na congelção.
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), biscoito finamente desintegrado 21.4% (farinha de **trigo**, açúcar, manteiga concentrada, **leite** desnatado em pó, farinha de cevada maltada, sal), óleo vegetal (palma, girassol, palmiste, coco), açúcar, soro de **leite** em pó, **amêndoas**, manteiga concentrada, caramelo, flor de sal, emulsionante: lecitina de **soja**, sal e aroma.

5. Informação Nutricional por 100g

Parâmetro	Valores
Energia	2373 kj / 569 kcal
Lípidos	36,60 g
Saturados	17,50 g
Hidratos de Carbono	53,30 g
Açúcares	45,00 g
Fibras	0,30 g
Proteínas	6,40 g
Sal	0,74 g

**6. Informações Alergênicas**

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	+
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 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