



Drip Choc. Negro

1. Referência do Produto

DECDRI019 – 150 g

2. Descrição do Produto

Sucedâneo colorido. Perfeito para decorar bolos, bolachas, chocolates, sobremesas, entre outros.

3. Modo de Utilização

Retire a tampa e leve ao micro-ondas por 30 segundos. Agite o frasco e volte a colocar no micro-ondas por mais 30 segundos. Repita a operação até que o drip esteja bem fluído. **Cuidado para não deixar queimar.** Coloque a tampa e use. Após a utilização, limpe a tampa com água bem quente. Pode ser reaquecido para nova utilização.

4. Composição

Açúcar, gordura vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, coco), cacau magro com 10-12% de manteiga de cacau, emulsificante: lecitina de **soja**, aromas. Pode conter vestígios de leite e frutos de casca rija.

5. Informação Nutricional por 100g

Parâmetro	Valores
Energia	2373 kj / 569 kcal
Lípidos	36,20 g
Saturados	33,00 g
Hidratos de Carbono	58,00 g
Açúcares	57,00 g
Proteínas	2,10 g
Fibra	1,80 g
Sal	0,02 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)	CC
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 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

Biberão de plástico para contacto alimentar.

9. Condições de Conservação

Conservar em local fresco e seco.
Fechar cuidadosamente a embalagem após a utilização.

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