



Bolachinhas de Laranja

1. Referência do Produto

PREESP085 – 500 g

2. Descrição do Produto

Preparado em pó para elaboração de bolachas, bases de tartes, bolo israel, bolachas húngaras, bolos secos, entre outros.

3. Modo de Utilização

Bolachinhas de Laranja - 500g

Manteiga - 200g

Ovos - 50g

Parta a manteiga em pedacinhos, misture com o preparado com o auxílio de uma cuia, com a ponta dos dedos ou batedeira com a raquete. **Não aqueça a manteiga!** Misture os ovos até ligar a massa. Faça uma bola, envolva com película aderente e leve ao frigorífico por 30 minutos. Prepare um tabuleiro forrado com papel vegetal. Com um pouco de farinha, estique a massa e corte com cortadores. Leve ao forno a 160°C durante cerca de 10-15 minutos.

NOTA: Para elaborar bases de tarte o processo é o mesmo.

4. Composição

Farinha de **trigo**, açúcar, amido de **trigo**, canela em pó, gengibre em pó, cravinho em pó, agente levedante: disfosfato dissódico (E450i), carbinato ácido de sódio (E500ii), aroma. Pode conter vestígios de ovos, soja, leite e frutos de casca rija.

5. Informação Nutricional por 100g

Parâmetro	Valores
Energia	1505 kJ / 354 kcal
Lípidos	0,70 g
Saturados	0,06 g
Hidratos de Carbono	79,40 g
Açúcares	25,00 g
Fibras	0 g
Proteínas	7,60 g
Sal	0 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	CC
4	Peixe e produtos à base de peixe	-
5	Amendoim e produtos à base de amendoim	-
6	Soja e produtos à base de soja	CC
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

Saco 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