



Bolo Blue Velvet

1. Referência do Produto

PREBOL065 – 1 kg
PREBOL064 – 500 g

2. Descrição do Produto

Preparado em pó para a elaboração de bolo, cupcakes, tortas, crinkles, entre outros.

3. Modo de Utilização

Bolo Blue Velvet – 1000 g
Ovos – 300 g
Óleo – 300 g
Água – 250 g

Bolo Blue Velvet – 500 g
Ovos – 150 g
Óleo – 150 g
Água – 125 g

Bata todos os ingredientes até estarem bem integrados e a massa homogénea.

Deposite a massa numa forma untada ou num tabuleiro forrado.

Leve ao forno 170°C - 180°C durante cerca de 40 - 45 minutos (tempos e temperaturas são meramente indicativos).

Nota: A massa não deverá ser demasiado batida para que não fique muito denso.

4. Composição

Açúcar, farinha de **trigo**, gordura de palma não hidrogenada, soro de **leite**, amido modificado, levedantes químicos (E450, E500), espessante (E415), aroma e corante (E133). Pode conter vestígios de ovos e frutos de casca rija.

5. Informação Nutricional por 100g

| Parâmetro | Valores |
|---------------------|--------------------|
| Energia | 1660 kJ / 395 kcal |
| Lípidos | 5,60 g |
| Saturados | 3,90 g |
| Hidratos de Carbono | 80,60 g |
| Açúcares | 47,80 g |
| Fibras | 1,68 g |
| Proteínas | 5,60 g |
| Sal | 1,30 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 | - |
| 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 (I) 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 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: (+351) 239 943 292
Email: geral@justaddloveee.com
Website: www.justaddloveee.com