



Creme Pasteleiro

1. Referência do Produto

RECCRE011 – 1,3 kg

2. Descrição do Produto

Recheio e cobertura para bolos, tartes, tartes, entre outros.
Depois de aberta a embalagem conservar no frio.
Estável na congelação.

3. Modo de Utilização

Pronto a usar.

4. Composição

Água, xarope de glucose-frutose, açúcar, amido de milho modificado, sólidos **lácteos**, sal, reguladores de acidez (ácido láctico, citrato de sódio), conservante (sorbato de potássio), espessante (goma gelana), aroma, corantes (dióxido de titânio, tartarazina, amarelo alaranjado S). Pode conter vestígios de crustáceos, ovos, peixe, amendoim, aipo, mostrada, sementes de sésamo, sulfitos e frutos de casca rija. Pode causar efeitos negativos na atividade e na atenção das crianças.

5. Informação Nutricional por 100g

Parâmetro	Valores
Energia	644 kj / 151 kcal
Lípidos	0,05 g
Saturados	0,01 g
Hidratos de Carbono	37,00 g
Açúcares	27,00 g
Fibras	0 g
Proteínas	0,44 g
Sal	0,24 g



6. Informações Alergênicas

1	Cereais que contêm glúten e produtos derivados	CC
2	Crustáceos e produtos à base de crustáceos	CC
3	Ovos e produtos à base de ovos	CC
4	Peixe e produtos à base de peixe	CC
5	Amendoim e produtos à base de amendoim	CC
6	Soja e produtos à base de soja	CC
7	Leite e seus derivados (incluindo lactose)	+
8	Frutos de casca (ex. noz) e produtos derivados	CC
9	Aipo e produtos derivados	CC
10	Mostarda e produtos derivados	CC
11	Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	CC
12	SO ₂ e sulfatos superiores a 10mg/kg (l) como SO ₂	CC
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.

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