



Buttercream Choc. Branco

1. Referência do Produto

RECBUT001 – 350g

2. Descrição do Produto

Recheio e cobertura para todo o tipo de bolos. Sem gorduras hidrogenadas.

3. Modo de Utilização

Bater um pouco antes de usar.

4. Composição

Ganache chocolate branco (açúcar, óleos e gorduras vegetais não hidrogenados (óleos de girassol, gordura de palma), **leite** em pó desnatado, soro de **leite** em pó, emulsionante: E322 e lecitina de girassol, aroma de vanilina), carbionato de cálcio, óleos e gorduras vegetais simples (óleo de palma e seus derivados, óleo de coco, óleo de girassol e óleo de **soja** em proporções variáveis), água, emulsionantes: mono e diglicerídeos de ácidos gordos e lecitina de **soja**, aromas, conservante: sorbato de potássio, antioxidante: extrato natural rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo, regulador de acidez: ácido cítrico.

5. Informação Nutricional por 100g

Parâmetro	Valores
Energia	2341 kj / 561 kcal
Lípidos	33,00 g
Saturados	7,70 g
Hidratos de Carbono	62,00 g
Açúcares	62,00 g
Fibras	0 g
Proteínas	3,90 g
Sal	0,28 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.

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