



Cobertura Pura Leite

Pure Milk Chocolate / Chocolat Pur Lait

1. Referência do Produto / Product Reference / Référence de produit

CHOCOB001 – 850 gr

CHOCOB002 – 450 gr

2. Descrição do Produto / Product Description / Description du produit

PT. Chocolate para bombons, esculturas, tabletes, decorações, entre outros.

GB. Chocolate for bonbons, sculptures, chocolate tablets, decoration and others.

FR. Chocolat pour bombons, sculptures, tablettes, décorations et autres.

3. Modo de Utilização / Mode of Use / Mode d'utilisation

PT. Coloque o chocolate numa taça (apropriada para levar ao microondas) e leve ao microondas (em temperatura média, vá mexendo para não queimar) até atingir 40°C. Despeje 2/3 do chocolate derretido sobre uma mesa de mármore ou inox, com uma espátula, mexa-o com movimentos rápidos e envolventes até que atinja 27°C. Coloque-o novamente na taça com o restante chocolate, verifique se atinge 29/30°C. O chocolate está pronto a ser transformado em bombons.

GB. Place the chocolate into a bowl (microwave safe) and put it into the microwave (at medium temperature, stirring not to burn) until it reaches 40°C. Pour 2/3 of the melted chocolate onto a marble or stainless-steel table with a spatula; stir it quickly, wrap-around motions until it reaches 27°C. Put it back into the bowl with the remaining chocolate, ensuring it reaches 29/30°C. Chocolate is ready to be made into chocolate bonbons.

FR. Mettre le chocolat dans une tasse (qui puisse aller au micro-ondes) et le faire chauffer au micro-onde (température moyenne, en remuant de temps en temps pour qu'il ne brûle pas) jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 40°C. Verser 2/3 du chocolat fondu sur votre plan de travail en marbre ou en inox et, à l'aide d'une spatule, le travailler en faisant des mouvements rapides, en l'étalant, puis en le ramenant de l'extérieur vers l'intérieur, jusqu'à ce qu'il atteigne 27°C. Le remettre dans la tasse avec le reste du chocolat, vérifier s'il atteint la température de 29/30°C. Le chocolat est maintenant prêt à être transformé en bonbons chocolat.

4. Ingredientes / Ingredients / Ingrédients

PT. Açúcar, manteiga de cacau, **leite** integral em pó, massa de cacau, emulsionante: lecitina de **soja** e aroma. **Pode conter vestígios de frutos de casca rija.**

GB. Sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, emulsifier: **soy** lecithin and aroma. **May contain traces of dry fruits.**

FR. Sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: **soja** et arôme. **Peut contenir des traces de fruits secs.**



Ficha Técnica nº 118
Technical Data Sheet
Fiche Technique

5. Declaração Nutricional por 100g / Nutrition Declaration per 100g / Déclaration Nutritionnelle pour 100g

| | |
|---|--------------------|
| Energia / Energy / Énergie | 2248 kJ / 538 kcal |
| Lípidos / Lipids / Lipides (Matières grasses) | 31,00 g |
| Saturados / Saturates / Acides Gras Saturés | 19,10 g |
| Monoinsaturados / Monounsaturated / Monoinsaturé | 10,70 g |
| Polinsaturados / Polyunsaturated / Polyinsaturé | 1,20 g |
| Hidratos de Carbono / Carbohydrate / Glucides | 57,40 g |
| Açúcares / Sugar / Sucres | 56,40 g |
| Fibras / Fibers / Fibres | 1,90 g |
| Proteínas / Protein / Protéines | 6,40 g |
| Sal / Salt / Sel | 0,29 g |

6. Informações Alergénicas / Allergies Information / Informations allergènes

| | | |
|----|--|----|
| 1 | Cereais que contêm glúten e produtos derivados / Cereals containing gluten and derivatives / Céréales contenant du gluten et produits dérivés | - |
| 2 | Crustáceos e produtos à base de crustáceos / Crustaceans and crustacean-based products / Crustacés et produits à base de crustacés | - |
| 3 | Ovos e produtos à base de ovos / Eggs and egg products / Oeufs et ovoproduits | - |
| 4 | Peixe e produtos à base de peixe / Fish and fish products / Poissons et produits de la pêche | - |
| 5 | Amendoim e produtos à base de amendoim / Peanuts and peanut-based products / Arachides et produits à base d'arachides | - |
| 6 | Soja e produtos à base de soja / Soy and soy-based products / Soja et produits à base de soja | + |
| 7 | Leite e seus derivados (incluindo lactose) / Milk and its derivatives (including lactose) / Lait et ses dérivés (y compris le lactose) | + |
| 8 | Frutos de casca (ex. noz) e produtos derivados / Peel fruits (eg walnut) and derived products / Fruits à éplucher / écale (noix par exemple) et produits dérivés | CC |
| 9 | Aipo e produtos derivados / Celery and Derived Products / Céleri et produits dérivés | - |
| 10 | Mostarda e produtos derivados / Mustard and Derived Products / Moutarde et produits dérivés | - |
| 11 | Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo / Sesame seeds and sesame seed products / Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | - |
| 12 | Dióxido de enxofre e sulfatos em concentração superiores a 10mg/Kg ou 10ml/L / Sulfur dioxide and sulfites in concentrations greater than 10mg/Kg or 10ml/L / Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10mg/Kg ou 10ml/L | - |
| 13 | Tremoço e produtos à base de tremoço / Lupine and lupine-based products / Lupin et produits à base de lupin | - |



| | | |
|----|---|---|
| 14 | Moluscos e produtos à base de moluscos / Shellfish and shellfish-based products / Coquillages et produits à base de coquillages | - |
|----|---|---|

Legenda / Subtitle / Sous-titre (légende):

(+) Presente / Present / Présent;

(-) Ausente / Absent / Absent;

(CC) A presença por contaminação cruzada não pode ser excluída.

The presence of cross-contamination cannot be excluded.

La présence d'une contamination croisée ne peut être exclue.

Nota: Esforçamo-nos por manter a máxima segurança dos nossos produtos. Contudo não pode ser excluído possíveis riscos de contaminação nas instalações e nas instalações dos nossos fornecedores.

Note: We strive to maintain the maximum security of our products. However, possible risks of contamination on the premises and on the premises of our suppliers cannot be excluded.

Note: Nous nous efforçons de maintenir la sécurité maximale de nos produits. Toutefois, d'éventuels risques de contamination dans les locaux et chez nos fournisseurs ne peuvent être exclus.

7. Características / Characteristics / Caractéristiques

| Descrição / Description / Description | Critérios / Criteria / Critères |
|--|--|
| Contagem de microrganismos a 30°C / Counting microorganisms at 30°C / Comptage des micro-organismes à 30°C | 1x10 ⁵ ufc/g |
| Pesquisa de coliformes a 30°C / Coliform research at 30°C / Recherche de coliformes à 30°C | 1x10 ³ ufc/g |
| Pesquisa de E. coli / E. coli research / Recherche E. coli | 10 ufc/g |
| Pesquisa de Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus research / Recherche sur le staphylocoque | 100 ufc/g |
| Pesquisa de esporos de clostrídios sulfito-redutores / Search for sulfite-reducing clostridial spores / Recherche de spores clostridiennes sulfite-réductrices | 10 ufc/g |
| Pesquisa de Salmonella / Salmonella research / Recherche sur la salmonelle | Negativo em / Negative on / Négatif sur em 25g |
| Pesquisa de bolores e leveduras / Mold and yeast research / Recherche de moisissures et de levures | 500 ufc/g |



8. Embalagem / Packing / Emballage

PT. Saco de plástico para contacto alimentar.

GB. Plastic bag for food contact.

FR. Sachet plastique pour contact alimentaire.

9. Condições de Conservação / Conservation Conditions / Conditions de conservation

Conservar em local fresco e seco.

Store in a cool, dry place.

Conservez dans un endroit frais et sec.

Fechar cuidadosamente a embalagem após a utilização.

Carefully close the package after use.

Bien refermer l'emballage après utilisation.

10. Outras Informações / Other information / Les autres informations

Declaração HACCP/ HACCP declaration / Déclaration 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.

This product is manufactured in compliance with the regulations in force in the food industry and in compliance with the hygiene standards established by Regulation 852/2004/CE.

Ce produit est fabriqué conformément à la réglementation en vigueur dans l'industrie alimentaire et dans le respect des normes d'hygiène établies par le règlement 852/2004/CE.

Declaração de materiais de embalagem / Declaration of packaging materials/ Déclaration des matériaux d'emballage

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.

The packaging used for packaging is suitable for contact with food products in compliance with EU legislation (Regulation 1935/2004/EC – 1895/2005/EC – 2023/2006/EC – 10/2011/EC) and subsequent updates and changes.

L'emballage utilisé pour l'emballage est adapté au contact avec les produits alimentaires conformément à la législation de l'UE (Règlement 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) et mises à jour et modifications ultérieures.

11. Rastreabilidade / Traceability / Traçabilité

A rastreabilidade do produto é realizada em conformidade com o Regulamento 178/2002/CE.

Product traceability is carried out in accordance with Regulation 178/2002/CE.

La traçabilité des produits est effectuée conformément au règlement 178/2002/CE.



Documento elaborado a partir de informações fornecidas pelo fornecedor.

Document prepared from information provided by the supplier.

Document préparé à partir des informations fournies par le fournisseur.

11. Distribuído e Comercializado por / Distributed and marketed by / Distribué et commercialisé par

Just Add Love de propriedade de / owned by / propriété **VIMIX, LDA**

Rua Quinta Nova 3b,

3150-225 Condeixa

Portugal

Contribuinte / Taxpayer / Contribuable: 514 819 774

Telefone / Telephone / Téléphone: (+315) 239 943 292

Email: geral@justaddloveee.com

Website: www.justaddloveee.com