Bolo Caramelo

Caramel Cake / Gâteau au Caramel

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

PREBOL029 – 1 kg

PREBOL030 – 500 gr

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

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

GB. Ready-to-bake mix for cakes, cupcakes, pies, crinkles and others.

FR. Préparation en poudre pour la confection de gâteaux, cupcakes, roulés, crinkles et autres recettes.

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

Bolo Caramelo / Caramel Cake / Gâteau au Caramel – 1000g
Ovos / Eggs / Oeufs – 350g
Óleo / Oil / Huile – 300g
Água / Water / Eau – 225g

Bolo Caramelo / Caramel Cake / Gâteau au Caramel – 500g
Ovos / Eggs / Oeufs – 175g
Óleo / Oil / Huile – 150g
Água / Water / Eau – 112g

PT. 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 170ºC - 180ºC 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.

GB. Whip all the ingredients until they are well combined, ensuring a uniform dough. Place the dough in a greased mold or on a lined tray. Bake in the oven at 170ºC - 180ºC for about 40 - 45 minutes (times and temperatures are merely indicative). Note: The dough shouldn't be over whipped, so that the cake is not too dense.

FR. Battre tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien intégrés et que la pâte soit homogène. Placer la pâte dans un moule beurré ou sur une plaque chemisée. Cuire au four à 170ºC - 180ºC pendant environ 40 - 45 minutes (les temps et les températures sont simplement indicatif). Note: La pâte ne doit pas être trop battue afin qu'elle ne soit pas trop dense.

4. Ingredientes / Ingredients / Ingrédients

PT. Açúcar, farinha de **trigo**, gordura de palma não hidrogenada, chocolate (açúcar, gorduras vegetais totalmente hidrogenadas (palmiste), cacau magro em pó, emulsionante (E322 (**soja**)), aroma (vanilina), agente de recobrimento (E553b)), soro de **leite**, amido modificado, levedantes químicos (E450, E500), espessante (E415), aroma e corante (E150c). **Pode conter vestígios de ovo, frutos de casca rija, sementes de sésamo**

GB. Sugar, **wheat** flour, non-hydrogenated palm fat,chocolate (sugar, fully hydrogenated vegetable fats (palm kernel), low-fat cocoa powder, emulsifier (E322 (soy)), flavor (vanillin), coating agent (E553b)), **whey**, modified starch, chemical leavening agents (E450, E500), thickener (E415), aroma and colouring (E150c). **May contain traces of egg, dry fruits, sesame seeds.**

FR. Sucre, farine de **blé**, graisse de palme non hydrogénée, chocolat (sucre, graisses végétales entièrement hydrogénées (palmiste), poudre de cacao maigre, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme (vanilline), agent d'enrobage (E553b)), **lactosérum**, amidon modifié, agents levants chimiques (E450, E500), épaississant (E415), arôme et colorant (E150c). **Peut contenir des traces de oeuf, fruits secs, graines de sésame.**

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

Energia / Energy / Énergie	1662 kJ / 369 kcal
Lípidos / Lipids / Lipides (Matières grasses)	6,00 g
Saturados / Saturates / Acides Gras Saturés	4,80 g
Hidratos de Carbono / Carbohydrate / Glucides	79,10 g
Açúcares / Sugar / Sucres	44,40 g
Fibras / Fibers / Fibres	0 g
Proteínas / Protein / Protéines	6,30 g
Sal / Salt / Sel	1,40 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	CC
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	CC
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 30ºC / Counting microorganisms at 30ºC / Comptage des micro-organismes à 30ºC	1x105 ufc/g
Pesquisa de coliformes a 30ºC / Coliform research at 30ºC / Recherche de coliformes à 30ºC	1x103 ufc/g
Pesquisa de E. coli / E. coli research / Recherche E. coli	10 ufc/g
Pesquisa de Staphylococusaureus / Staphylococcusaurus research / Recherche sur le staphylocoque	100 ufc/g
Pesquisa de esporos de clostridios sulfito-redutores / Search for sulfite-reducing clostridial spores / Recherche de spores clostridiennes sulfito-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.

12. 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: (+351) 239 943 292

Email: geral@justaddloveee.com

Website: www.justaddloveee.com