



## Massa Areada

### Butter Biscuits / Pâte Sablée

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

PREESP001 – 1 kg

PREESP002 – 500 gr

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

**PT.** Preparado em pó para bolachas, bases de tartes, bolos secos, entre outros.

**GB.** Ready-to-bake mix for biscuits, pie bases, and others.

**FR.** Préparation en poudre pour biscuits, pâtes à tarte, gâteaux secs, entre autres.

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

**Massa Areada / Butter Biscuits / Pâte Sablée – 1000g**

Manteiga / Butter / Beurre – 400g

Ovos / Eggs / Oeufs – 100g

**Massa Areada / Butter Biscuits / Pâte Sablée – 500g**

Manteiga / Butter / Beurre – 200g

Ovos / Eggs / Oeufs – 50g

**PT.** Parta a manteiga em pedacinhos, misture com o preparado com o auxílio de uma cuia, com a ponta dos dedos ou batedeira com a raquete. Não aqueça a manteiga! Misture os ovos até ligar a massa. Faça uma bola, envolva com película aderente e leve ao frigorífico por 30 minutos. Prepare um tabuleiro forrado com papel vegetal. Com um pouco de farinha, estique a massa e corte com cortadores. Leve ao forno a 160° durante cerca de 10-15 minutos. Nota: Para elaborar bases de tarte o processo é o mesmo.

**GB.** Cut the butter into small pieces; mix with the ready-to-bake powder with a dough scraper, with the fingertips or electric mixer with the paddle. Do not heat the butter! Mix the eggs to bind the dough. Make a ball, wrap with cling film and reserve it in the fridge for 30 minutes. Prepare a baking tray lined with greaseproof paper. Using a pinch of flour, stretch the dough and cut with cutters. Bake at 160° for about 10-15 minutes. Note: To prepare pie bases the process is the same.

**FR.** Couper le beurre en petits morceaux, mélanger à la préparation à l'aide d'une corne (ou spatule), du bout des doigts ou au robot mixeur (en utilisant la feuille). Ne jamais chauffer le beurre! Ajouter les oeufs jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Faire une boule avec la pâte, l'envelopper d'un film transparent et réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Préparer une plaque du four chemisée à l'aide de papier sulfurisé. Abaisser la pâte en l'étalant avec un peu de farine et couper à l'aide d'emportepièces. Enfourez à 160° pendant 10-15 minutes environ. Note: Pour élaborer des fonds de tarte, le procédé est le même.

#### 4. Ingredientes / Ingredients / Ingrédients

**PT.** Farinha de **trigo**, açúcar, amido de **trigo**, agentes levedantes (E450i, E500ii) e aromas. **Pode conter vestígios de ovos, soja, leite e frutos de casca rija.**

**GB.** **Wheat** flour, sugar, **wheat** starch, raising agents (E450i, E500ii) and flavours. **May contain traces of eggs, soy, milk and dry fruits.**



FR. Farine de blé, sucre, amido de blé, poudres à lever (E450i, E500ii) et arômes. **Peut contenir des traces d'oeufs, de soja, de lait et de fruits secs.**

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

<b>Energia / Energy / Énergie</b>	1505 kJ / 354 kcal
<b>Lípidos / Lipids / Lipides (Matières grasses)</b>	0,70 g
<b>Saturados / Saturates / Acides Gras Saturés</b>	0,06 g
<b>Hidratos de Carbono / Carbohydrate / Glucides</b>	79,40 g
<b>Açúcares / Sugar / Sucres</b>	25,00 g
<b>Fibras / Fibers / Fibres</b>	0,10 g
<b>Proteínas / Protein / Protéines</b>	7,60 g
<b>Sal / Salt / Sel</b>	0 g

**6. Informações Alergênicas / 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	CC
7	Leite e seus derivados (incluindo lactose) / Milk and its derivatives (including lactose) / Lait et ses dérivés (y compris le lactose)	CC
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 <sup>5</sup> ufc/g
Pesquisa de coliformes a 30°C / Coliform research at 30°C / Recherche de coliformes à 30°C	1x10 <sup>3</sup> 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.

**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](mailto:geral@justaddloveee.com)

Website: [www.justaddloveee.com](http://www.justaddloveee.com)