



Torta Amêndoa

Almond Cake Roll / Roulé aux Amandes

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

PREESP005 – 500 gr

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

PT. Preparado em pó para tortas, queijadas, tartes, bolo pudim entre outros.

GB. Mix powder for roll cake, “queijadas”, pies, pudding cake and other creations.

FR. Préparation en poudre pour de roulé, “queijadas”, tartes, gâteau-pudding et autres préparations.

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

	Queijadas (1)	Torta / Roll / Roulé (2)
Torta Amêndoa / Almond Cake Roll / Roulé aux Amandes	500g	500g
Água (Quente) / Water (Hot) / Eau (Chaude)	300g	200g
Ovos / Eggs / Oeufs	200g	300g
Temperatura / Temperature / Température	220°C	180°C
Tempo de cozedura / Baking Time / Temps De Cuisson	12-15min	15-20min

PT. Misture com espátula de varas a água e o preparado. Junte os ovos e misture bem. Deixe descansar no mínimo 1 hora. (1) Encha as formas previamente untadas. Leve ao forno. (2) Prepare um tabuleiro forrado com papel vegetal. Leve ao forno. Vire a torta sobre um pano limpo polvilhado com açúcar. Barre com o recheio desejado. Com cuidado, enrole a torta e ao mesmo tempo vá aconchegando. Deixe arrefecer a torta envolvida no pano.

GB. Mix with whisks the water and the content. Add the eggs and mix well. Allow to rest for at least 1 hour. (1) Fill the greased moulds. Place in the oven. (2) Prepare a baking tray lined with greaseproof paper. Place in the oven. Turn the cake roll on to a clean soft cloth, powdered with sugar. Spread the cream over the cake roll. Gently, roll up the cake. Allow to cool in the cloth.

FR. À l'aide d'un fouet, mélanger l'eau et la préparation. Ajouter les oeufs et bien mélanger. Laisser reposer au moins 1 heure. (1) Remplir les moules beurrés. Enfourner. (2) Préparer une plaque recouverte d'une feuille de cuisson. Enfourner. Renverser le biscuit sur un torchon propre saupoudré de sucre. Tartiner avec la garniture de son choix. Délicatement, enrôler le biscuit tout en le serrant au fur et à mesure. Laisser le gâteau roulé enveloppé dans le torchon jusqu'à complet refroidissement.

4. Ingredientes / Ingredients / Ingrédients

PT. Açúcar, farinha de **trigo**, **amêndoa** moída, soro de **leite**, amido milho, gordura de palma não hidrogenada, levedantes (E450, E500), conservantes (E200, E202), aroma, sal e corante (E160a).
Pode conter vestígios de ovos, soja, frutos de casca rija e sementes de sésamo.



Ficha Técnica nº 045

Technical Data Sheet

Fiche Technique

GB. Sugar, **wheat** flour, ground **almonds**, **whey**, corn starch, non-hydrogenated palm fat, raising agents (E450, E500), preservatives (E200, E202), flavouring, salt and colouring (E160a). **May contain traces of eggs, soy, dry fruits and sesame seeds.**

FR. Sucre, farine de **blé**, poudre d'**amandes**, **lactosérum**, amidon de maïs, graisse de palme non hydrogénée, poudres à lever (E450, E500), conservateurs (E200, E202), arôme, sel et colorant (E160a). **Peut contenir des traces des oeufs, du soya, des fruits secs et des graines de sésame.**

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

Energia / Energy / Énergie	1713 kJ / 408 kcal
Lípidos / Lipids / Lipides (Matières grasses)	5,70 g
Saturados / Saturates / Acides Gras Saturés	4,00 g
Hidratos de Carbono / Carbohydrate / Glucides	86,10 g
Açúcares / Sugar / Sucres	52,10 g
Fibras / Fibers / Fibres	1,10 g
Proteínas / Protein / Protéines	3,00 g
Sal / Salt / Sel	1,30 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)	+
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	+
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	Crítérios / 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 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