



Macarons

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

PREESP006 – 500 gr

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

PT. Preparado em pó para macarons.

GB. Ready-to-bake mix for macarons.

FR. Préparation en poudre pour macarons.

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

Macarons – 500g

Água / Water / Eau – 100g

PT. Bata os ingredientes em velocidade rápida durante 3 minutos. Com ajuda de um saco de pasteleiro (bico liso), faça pequenos círculos num tabuleiro forrado com papel vegetal ou num tapete de silicone. Bata o tabuleiro/ tapete para libertar eventuais bolhas de ar. Deixe em repouso durante 30 minutos (ou até que se forme uma película superficial). Leve ao forno a 150°C durante cerca de 12-18 minutos (tempos variam em função do tamanho dos macarons). Deixe arrefecer, recheie com um creme a sua escolha. Nota: O tempo de repouso pode variar em função de condições ambientais (temperatura e humidade). Para colorir os macarons, use corante em pó, corante em pasta ou corante líquido na mistura. Caso opte, por corante líquido, subtraia o volume à água.

GB. Beat the ingredients in fast speed for 3 minutes. With the help of a pastry bag (plain nozzle), make small circles on a baking tray lined with baking paper or a silicone mat. Hit the baking tray / mat gently, to release any air bubbles. Allow standing for 30 minutes (or until it forms a surface film). Bake at 150°C for about 12-18 minutes (times vary depending on the size of macarons). Leave to chill, fill with a cream of your choice. Note: The standby time may vary depending on environmental conditions (temperature and humidity). To colour macarons, use colouring powder, paste or liquid in the mix. If you choose liquid colouring, subtract the volume to the water.

FR. Batte les ingrédients à vitesse rapide pendant 3 minutes. A l'aide d'une poche à pâtisserie (douille lisse), dresser de petits cercles sur une plaque chemisée de papier de cuisson ou sur un tapis en silicone. Frapper de la main de dessous de la plaque / du tapis pour éviter que les bulles d'air. Laisser croûter pendant 30 minutes (il faut qu'une pellicule se forme en surface). Enfourner à 150°C pendant 12-18 minutes environ (le temps varie selon la taille des coques). Laisser refroidir et garnir avec une crème de son choix. Note: le temps de repos peut varier en fonction des conditions ambiantes (température et humidité). Pour donner de la couleur aux macarons, utiliser du colorant en poudre, en pâte ou du colorant liquide. En choisissant le colorant liquide, il faut soustraire l'équivalent au volume de l'eau.

4. Ingredientes / Ingredients / Ingrédients

PT. Açúcar, **amêndoa** (21%), amido, clara de **ovo** em pó, emulsionantes (E475, E471, E433), espessante: goma de xantana (E415), aroma. **Pode conter vestígios de glúten, soja, leite, dióxido de enxofre e frutos de casca rija.**

GB. Sugar, **almond** (21%), starch, **egg** white powder, emulsifiers (E475, E471, E433), thickener: xanthan gum (E415), aroma. **May contain traces of gluten, soy, milk, sulphur dioxide and dry fruits.**



Ficha Técnica nº 046

Technical Data Sheet

Fiche Technique

FR. Sucre, **amande** (21%), amido, blanc d'oeuf en poudre, émulsifiants (E475, E471, E433), épaississant: gomme xanthane (E415), arôme. **Peut contenir des traces de gluten, soja, lait, anhydride sulfureux et fruits secs.**

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

Energia / Energy / Énergie	1849 kJ / 439 kcal
Lípidos / Lipids / Lipides (Matières grasses)	11,70g
Saturados / Saturates / Acides Gras Saturés	0,70g
Hidratos de Carbono / Carbohydrate / Glucides	75,50g
Açúcares / Sugar / Sucres	64,80g
Fibras / Fibers / Fibres	3,30g
Proteínas / Protein / Protéines	6,30g
Sal / Salt / Sel	0,01g

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	CC
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	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	+
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	CC
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 sulfite-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

Website: www.justaddloveee.com