



## Merengue

### Meringue

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

PREESP008 – 250 gr

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

**PT.** Preparado em pó para suspiros, pavlovas, decorações, entre outros.

**GB.** Ready-to-bake mix for meringues, pavlovas, decorations, and others.

**FR.** Préparation en poudre pour meringues, pavlovas, décorations, entre autres.

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

**Merengue / Meringue** – 250g

Água / Water / Eau – 125g

**PT.** Bata os ingredientes em velocidade rápida, durante 5/6 minutos até obter uma massa volumosa. Com ajuda de um saco de pasteleiro, coloque o preparado num tabuleiro forrado com papel vegetal, com o formato desejado. Leve ao forno baixo (100°C), cerca de 3 horas ou até que se descole do papel. Nota: Pode ser usado para tartes e decoração de bolos, sem ir ao forno, apenas queimado com um maçarico.

**GB.** Beat all the ingredients at fast speed for 5-6 minutes, until you get a voluminous dough. With the help of a pastry bag, place the mixture in a baking tray lined with greaseproof paper, with the desired form. Bake in the oven at low temperature (100°C), for about 3 hours or until the paper peels off. Note: Can be used in pies and cakes decoration, without baking, just by caramelizing with a chef's blowtorch.

**FR.** Batre tous les ingrédients à vitesse rapide, pendant 5/6 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte qui a du volume. A l'aide d'une poche à douille, dresser la préparation sur une plaque chemisée de papier cuisson, en lui donnant la forme voulue. Enfourner à basse température (100°C), pendant environ 3 heures ou jusqu'à ce que la meringue se décolle du papier. Note: Peut être utilisée pour des tartes et pour décorer des gâteaux, sans aller au four, juste brûlée à l'aide d'un chalumeau.

#### 4. Ingredientes / Ingredients / Ingrédients

**PT.** Açúcar, malto dextrina, clara de **ovo** em pó (7,5%), espessante: E401. **Pode conter vestígios de glúten, soja, leite e frutos de casca rija.**

**GB.** Sugar, malt dextrin, powdered **egg** white (7.5%), thickener: E401. **May contain traces of gluten, soy, milk and dry fruits.**

**FR.** Sucre, dextrine de malt, blanc d'**oeuf** en poudre (7,5%), épaississant: E401. **Peut contenir des traces de gluten, 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>	1656 kJ / 390 kcal
<b>Lípidos / Lipids / Lipides (Matières grasses)</b>	0 g
<b>Saturados / Saturates / Acides Gras Saturés</b>	0 g
<b>Hidratos de Carbono / Carbohydrate / Glucides</b>	91,40 g
<b>Açúcares / Sugar / Sucres</b>	84,90 g
<b>Fibras / Fibers / Fibres</b>	0 g
<b>Proteínas / Protein / Protéines</b>	6,00 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	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	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

<b>Descrição / Description / Description</b>	<b>Crítérios / Criteria / Critères</b>
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 Staphylococusaureus / Staphylococcusaurus 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](mailto:geral@justaddloveee.com)

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