



Massa Choux

Choux Dough / Pâte à Choux

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

PREESP034 – 500 gr

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

PT. Preparado em pó para profiteroles, éclairs, paris brest, entre outros.

GB. Ready-to-bake mix for profiteroles, éclairs, paris brest, and others.

FR. Préparation en poudre pour profiteroles, éclairs, paris brest, entre autres.

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

Massa Choux / Choux Dough / Pâte à Choux – 500g

Ovos / Eggs / Oeufs – 350g

Água / Water / Eau – 500g

PT. Misture bem todos os ingredientes, batendo durante cerca 3 min, até obter uma massa homogénea. Coloque a massa num saco de pasteleiro (c/bico liso) e faça pequenas bolinhas sobre um tabuleiro de forno, previamente untado ou forrado. Leve ao forno a 200°C – 220°C, durante cerca de 20 minutos (ou até a massa ficar dourada). Deixe arrefecer completamente antes de rechear.

GB. Mix all the ingredients well, beating for about 3 min, until a homogeneous dough is obtained. Put the dough in a pastry bag (with plain nozzle) and make small balls on a pre-greased baking tray. Bake at 200°C - 220°C for about 20 minutes (or until the dough turns golden). Allow to cool completely before filling.

FR. Bien mélanger tous les ingrédients en fouettant environ 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Mettez la pâte dans un sac à pâtisserie (avec une buse lisse) et faites des petites boulettes sur une plaque à pâtisserie préalablement graissée. Cuire au four à 200°C - 220°C pendant environ 20 minutes (ou jusqu'à ce que la pâte devienne dorée). Laisser refroidir complètement avant de remplir.

4. Ingredientes / Ingredients / Ingrédients

PT. Amido de milho, amido modificado, gordura de palma não hidrogenada, levedantes químicos (E450, E500) e antioxidante (E300). **Pode conter ovos, soja, frutos de casca rija e sementes de sésamo.**

GB. Corn starch, modified starch, non-hydrogenated palm fat, chemical leavening agents (E450, E500) and antioxidant (E300). **May contain eggs, soy, dry fruits and sesame seeds.**

FR. Amidon de maïs, amidon modifié, graisse de palme non hydrogénée, agents levants chimiques (E450, E500) et antioxydant (E300). **Peut contenir 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	2030 kJ / 483 kcal
Lípidos / Lipids / Lipides (Matières grasses)	22,90 g
Saturados / Saturates / Acides Gras Saturés	17,00 g
Hidratos de Carbono / Carbohydrate / Glucides	68,80 g
Açúcares / Sugar / Sucres	8,10 g
Proteínas / Protein / Protéines	0,50 g
Sal / Salt / Sel	1,60 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	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 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