



“Folar”

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

PREESP037 – 1 kg

PREESP038 – 500 gr

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

PT. Preparado em pó para “Folar” doce.

GB. Ready-to-bake mix for "Folar".

FR. Préparation en poudre pour “Folar” doux.

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

Folar – 1000g

Ovos / Eggs / Oeufs – 100g

Água / Water / Eau – 300g

Levedura Fresca / Fresh Yeast / Levure Fraîche – 60g

Folar – 500g

Ovos / Eggs / Oeufs – 50g

Água / Water / Eau – 150g

Levedura Fresca / Fresh Yeast / Levure Fraîche – 30g

PT. Dissolva o fermento em água morna, amasse (com raquete ou a mão) todos os ingredientes cerca de 15 min. Deixe levedar, em ambiente quente, até aumentar de tamanho. Tenda a massa numa bola e decore com os ovos cozidos. Pincele com ovo batido. Leve ao forno a 180°C, cerca de 35 min (tempos e temperaturas meramente indicativos).

GB. Dissolve the yeast in warm water and mash it with (a paddle or hand) all the ingredients for about 15 min. Let it rise, in a warm environment, until it increases in size. Stretch and fold the dough into a ball and decorate with boiled eggs. Brush with beaten egg. Bake at 180° C for about 35 minutes (indicative times and temperatures).

FR. Dissoudre la levure dans de l'eau tiède, écraser avec la raquette ou la main environ 15 min. Laissez-le monter, dans un environnement chaud, jusqu'à ce qu'il grossisse. Mélanger la pâte en boule et décorer d'oeufs à la coque. Badigeonner d'oeuf battu. Cuire à 180° C pendant environ 35 minutes (temps et températures indicatifs).

4. Ingredientes / Ingredients / Ingrédients

PT. Farinha de **trigo**, açúcar, amido de **trigo**, óleo vegetal (girassol), glúten de **trigo**, sal, dextrose, **lactosoro**, emulsionantes (E471, E481, E472e, E551), espessante (E412), corante (E160a(i)), enzimas, antiaglomerante (E170), aroma, agente de tratamento da farinha (E300) e canela. **Pode conter vestígios de ovos, soja, frutos de casca rija, sementes de sésamo e seus derivados.**

GB. **Wheat** flour, sugar, **wheat** starch, vegetable oil (sunflower), **wheat** gluten, salt, dextrose, **whey**, emulsifiers (E471, E481, E472e, E551), thickener (E412), colour (E160a(i)), enzymes, anti-caking agent (E170), aroma, flour treatment agent (E300) and cinnamon. **May contain traces of eggs, soy, dry fruits, sesame seeds and their derivatives.**

FR. Farine de **blé**, sucre, amidon de **blé**, huile végétale (tournesol), gluten de **blé**, sel, dextrose, **lactosérum**, émulsifiants (E471, E481, E472e, E551), épaississant (E412), colorant (E160a(i)), enzymes, anti-agent



aglutinante (E170), agente de tratamiento de aromas, de harinas (E300) y canela. **Puede contener trazas de huevos, soja, frutos secos, semillas de sésamo y sus derivados.**

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

Energia / Energy / Énergie	1538 kJ / 367 kcal
Lípidos / Lipids / Lipides (Matières grasses)	4,58g
Saturados / Saturates / Acides Gras Saturés	1,03g
Monoinsaturados / Monounsaturated / Acides Gras Monoinsaturés	0,19g
Polinsaturados / Polyunsaturated / Acides Gras Polyinsaturés	0,74g
Hidratos de Carbono / Carbohydrate / Glucides	69,50g
Açúcares / Sugar / Sucres	11,58g
Amido / Starch / Amidon	57,76g
Fibras / Fibers / Fibres	2,69g
Proteínas / Protein / Protéines	10,67g
Sal / Salt / Sel	1,43g

6. Informações Alergénicas / 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	-
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 sésamo et produits à base de graines de sésamo	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.

GR. 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