



Mousse Stracciatella

Stracciatella Mousse / Mousse au Stracciatella

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

PRESOB037 – 150g

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

PT. Preparado em pó para mousse, semifrios. Recheio/cobertura para bolos.

GB. Powder mix for mousse, desserts. Filling/covering for cakes.

FR. Préparation en poudre pour mousses, entremets. Garniture/couverture pour gâteaux.

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

Mousse Stracciatella / Stracciatella Mousse / Mousse au Stracciatella – 150g

Água / Water / Eau – 120g

Natas / Cream / Crème Liquide – 600g

PT. Comece por bater a nata. Reserve. Dissolva o preparado na água. Com a ajuda de uma espátula de borracha, misture a 1/3 da nata. Quando estiver uma mistura homogénea, junte a restante nata.

GB. Whisk the cream. Reserve it. Dissolve the powder mix in water. Using a rubber spatula, mix 1/3 of the cream. When the mixture is uniform, add the remaining cream.

FR. Commencer par battre la crème liquide. Réserver. Dissoudre la préparation dans de l'eau. À l'aide d'une spatule, mélanger 1/3 de la crème battue. Dès que l'on obtient une texture homogène, ajouter le reste de la crème.

4. Ingredientes / Ingredients / Ingrédients

PT. Açúcar, 20% de chocolate amargo (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, lecitina **soja**), xarope de glicose desidratado, gelatina animal (bovina), **leite** pó desnatado, amido, aromas.

GB. Sugar, 20% dark chocolate (sugar, cocoa paste, cocoa butter, **soy** lecithin), dehydrated glucose syrup, animal gelatine (beef), skimmed **milk** powder, starch, flavourings.

FR. Sucre, chocolat noir 20% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, lécithine de **soja**), sirop de glucose déshydraté, gélatine animale (boeuf), **écrémé** en poudre, amidon, arômes.



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

Energia / Energy / Énergie	1706 kJ / 403 kcal
Lípidos / Lipids / Lipides (Matières grasses)	5,90 g
Saturados / Saturates / Acides Gras Saturés	3,80 g
Hidratos de Carbono / Carbohydrate / Glucides	77,40 g
Açúcares / Sugar / Sucres	74,00 g
Fibras / Fibers / Fibres	1,00 g
Proteínas / Protein / Protéines	10,10 g
Sal / Salt / Sel	0,10 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	-
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)	+
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	-
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 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

Website: www.justaddloveee.com