



# Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique CoverCake

PG05 Doc 07.12.63

Revisão: 04

Data: 12.06.2025

## **1. Descrição do produto/ Descripción del produto/ Product description/ Description du produit**

### **1.1 Designação Comercial/ Nombre Comercial/ Business name/ Nom Commercial**

CoverCake Baby Pink

### **1.2 Descrição/ Descripción/ Description**

**PT:** Creme de chocolate branco com coloração rosa bebé para cobertura

**ES:** Crema de chocolate blanco de color rosa bebe para cubrir

**EN:** Baby pink coloured white chocolate cream for topping

**FR:** Crème de chocolat blanc de couleur bébé rose pour garniture

### **1.3 Formato/ Formato/ Format**

**PT:** Balde de 3 kg

**ES:** Cubo de 3 kg

**EN:** Bucket of 3 kg

**FR:** Seau de 3 kg

### **1.4 Condições de armazenamento e método de transporte e distribuição/ Condiciones de almacenamiento y método de transporte y distribución/ Storage conditions and method of transport and distribution/ Conditions de stockage et mode de transport et de distribution**

**PT:** O produto deve ser conservado fechado num local seco, fresco e isento de odores, a temperaturas entre 15 °C e 20 °C, para evitar a separação de gordura. Manter fora do contato com a luz solar. Após abertura consumir num período máximo de 30 dias. Deverá ser mantido nos recipientes de origem fechados. Não sobrepor paletes de produto que possam danificar a embalagem.

**ES:** El producto debe conservarse cerrado en un lugar seco, fresco y exento de olores a temperaturas entre 15 °C y 20 °C, para evitar la separación de la grasa. Mantener fuera del contacto con la luz solar. Después de la apertura consumir como máximo en un período de 30 días. Deberá mantenerse en los recipientes de origen cerrados. No sobreponer paletas de producto que puedan dañar el embalaje.

**EN:** The product should be kept closed in a dry, cool and odour free place at temperatures between 15 °C and 20 °C, to avoid fat separation. Keep out of contact with sunlight. After opening, consume within a maximum period of 30 days. It should be kept in sealed containers of origin. Do not overlap product pallets that could damage packaging

**FR:** Le produit doit être maintenu fermé dans un endroit sec, frais et sans odeur à des températures comprises entre 15 °C et 20 °C, éviter la séparation des graisses. Ne pas entrer en contact avec la lumière du soleil. Après ouverture, consommer au maximum dans un délai de 30 jours. Il devrait être conservé dans des récipients d'origine scellés. Ne chevauchez pas les palettes de produits qui pourraient endommager l'emballage.

### **1.5 Validade/ Validez/ Shelf life/ Validité**

**PT:** O produto após o embalamento e sem a deterioração da embalagem de origem tem uma validade de 12 meses, o prazo de validade encontra-se visível na embalagem.

**ES:** El producto después del envasado y sin el deterioro del embalaje de origen tiene una validez de 12 meses, la fecha de caducidad es visible en el envase.

**EN:** The product after packaging and without deterioration of the original packaging has a validity of 12 months, the expiry date is visible on the packaging.

**FR:** Le produit après emballage et sans détérioration de l'emballage d'origine a une validité de 12 mois, la durée de conservation est visible en l'emballage.



# **Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique CoverCake**

PG05 Doc 07.12.63

Revisão: 04

Data: 12.06.2025

## **1.6 Utilização/ Uso/ Use/ Utiliser**

**PT:** Produto alimentar para uso industrial

**ES:** *Producto alimenticio para uso industrial*

**EN:** *Food product for industrial use*

**FR:** *Produit alimentaire à usage industriel*

## **1.7 População-alvo/ Población objetivo/ Target population/ Population cible**

**PT:** Os produtos podem ser consumidos pelo público em geral, estando incluídos os grupos de risco, crianças, idosos, grávidas e imunodeprimidos, exceto pelo público intolerante aos alergénios mencionados – caso aplicável.

**ES:** *Los productos pueden ser consumidos por el público en general, estando incluidos los grupos de riesgo, niños, ancianos, embarazadas e inmunodeprimidos, excepto por el público intolerante a los alergenios mencionados - en su caso.*

**EN:** *The products may be consumed by the general public, including at-risk groups, children, the elderly, pregnant women and immunocompromised persons, except for those intolerant of the allergens mentioned - if applicable.*

**FR:** *Les produits peuvent être consommés par le grand public, y compris les groupes à risque, les enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées, à l'exception du public intolérant mentionné ci-dessus - le cas échéant.*

## **1.8 Origem/ Origen/ Origin/ Origine**

**PT:** Produto fabricado em Portugal com ingredientes U.E e não U.E

**ES:** *Producto fabricado en Portugal con ingredientes U.E y no U.E*

**EN:** *Product manufactured in Portugal with EU and non-EU ingredients*

**FR:** *Produit fabriqué au Portugal avec des ingrédients U.E et non U.E.*

## **2. Características do produto/ Características del producto/ Product characteristics/ Caractéristiques du produit**

### **2.1 Ingredientes/ Ingredients/ Ingrédients**

**PT:** açúcar, gorduras vegetais não hidrogenadas (palma), óleo vegetal (girassol), **LEITE** em pó magro, soro de **LEITE**, emulsionante (lecitina de girassol e **SOJA**), corante alimentar (E172) e aromas.

**ES:** *azúcar, grasas vegetales no hidrogenadas (palma), aceite vegetal (girasol), **LECHE** en polvo magro, suero de **LECHE**, emulsionante (lecitina de girasol y **SOJA**), colorante alimentario (E172) y aromas.*

**EN:** *sugar, non-hydrogenated vegetable fats (palm), vegetable oil (sunflower), lean **MILK** powder, **WHEY**, emulsifier (sunflower and **SOY** lecithin), food colouring (E172) and flavours.*

**FR:** *sucre, graisses végétales non hydrogénées (palme), huile végétale (tournesol), poudre de **LAIT** maigre, **LACTOSÉRUM**, émulsifiant (lécithine de tournesol et **SOY**), colorant alimentaire (E172) et arômes.*

### **2.2 Características organoléticas/ Características organoléticas/ Organoleptic characteristics/ Caractéristiques organoleptiques**

**PT:** O produto apresenta-se sob a forma de creme rosa bebé, com sabor e odor a chocolate branco de leite.

**ES:** *El producto es una crema rosa bebe con sabor y olor a chocolate blanco con leche.*

**EN:** *The product is a baby pink cream with a taste and odour of white milk chocolate.*

**FR:** *Le produit est une crème bébé rose au goût et à l'odeur de chocolat au lait blanc.*



# **Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique CoverCake**

PG05 Doc 07.12.63

Revisão: 04

Data: 12.06.2025

## **2.3 Características microbiológicas/ Características microbiológicas/ Microbiological characteristics Caractéristiques microbiologiques**

<b>Parâmetros/ Parámetros/ Parameters/ Paramètres</b>	<b>Limites/ Límite/ Limits/ Limites</b>
Contagem de bolores e leveduras/ Recuento de mohos y levaduras / Count of moulds and yeasts/ Comptage de moisissures et levures	< 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/ g/ CFU/ g
Contagem de microorganismos aeróbios totais/ Recuento de microorganismos aerobios totales/ Count of total aerobic microorganisms/ Comptage total des microorganismes aérobies	< 1 x 10 <sup>3</sup> UFC/ g/ CFU/ g
Contagem/ Recuento/ Count/ Comptage <i>Staphylococcus coagulase</i> +	≤ 1 x 10 <sup>2</sup> UFC/ g/ CFU/ g
Contagem/ Recuento/ Count/ Comptage <i>E. coli</i>	≤ 1 x 10 <sup>1</sup> UFC/ g/ CFU/ g
Pesquisa/ Investigación/ Research/ Recherche de <i>Salmonella</i> spp	Negativo/ Negative/ Négatif / 25 g
Pesquisa/ Investigación/ Research/ Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i>	Negativo/ Negative/ Négatif/ 25 g

## **2.4 Características físico-químicas/ Características físico-químicas/ Physical-chemical characteristics/ Caractéristiques physico-chimiques**

<b>Parâmetros/ Parámetros/ parameters/ Paramètres</b>	<b>Limites/ Límite/ Limits/ Limites</b>
pH (a 20 °C/ at 20 °C/ à 20 °C)	6,5 ± 0,5
aw	0,53 ± 0,5

## **2.5 Características nutricionais/ Características nutricionales/ Nutritional characteristics/ Caractéristiques nutritionnelles**

<b>Informação nutricional/ Información nutricional/ Nutrition declaration/ Déclaration nutritionnelle</b>	<b>Por 100 g de produto/ Por 100 g de producto/ Per 100 g of product/ Par 100 g de produit</b>
Energia/ Valor energético/ Energy/ Énergie	2463 kJ/ 589 kcal
Lípidos/ Grasas/ Fat/ Graisses	39,5 g
dos quais saturados/ de las cuales saturados/ of which saturates/ dont saturés	9,60 g
Hidratos de carbono/ Carbohydrate/ Glucides	55,2 g
dos quais açúcares/ de los cuales azúcares/ of which sugars/ dont sucres	54,4 g
Proteínas/ Protein/ Protéines	3,22 g
Sal/ Salt/ Sel	0,16 g



# Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique **CoverCake**

PG05 Doc 07.12.63  
Revisão: 04  
Data: 12.06.2025

## 2.6 Alergénios/ Alérgenos/ Allergens/ Allergènes

<b>Alergénios/ Alérgenos/ Allergens/ Allergènes</b>	<b>PT: Usado como ingrediente/ ES: Utilizado como ingrediente/ EN: Used as an ingredient/ FR: Utilisé comme ingrédient</b>	<b>PT: Usado na mesma linha de produção/ ES: Usado en la misma línea de producción/ EN: Used on the same production line/ FR: Utilisé sur la même ligne de production</b>	<b>PT: Usado na mesma fábrica/ ES: Usado en la misma fábrica/ EN: Used in the same factory/ FR: Utilisé dans la même usine</b>
<b>PT:</b> Cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais <b>ES:</b> Cereales que contengan gluten y productos derivados <b>EN:</b> Cereals containing gluten and products thereof <b>FR:</b> Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	-	-	+
<b>PT:</b> Crustáceos e produtos à base de crustáceos <b>ES:</b> Crustáceos y productos a base de crustáceos <b>EN:</b> Crustaceans and products thereof <b>FR:</b> Crustacés et produits à base de crustacés	-	-	-
<b>PT:</b> Ovos e produtos à base de ovos <b>ES:</b> Huevos y productos a base de huevos <b>EN:</b> Eggs and products thereof <b>FR:</b> Oeufs et produits à base d'oeufs	-	-	+
<b>PT:</b> Peixe e produtos à base de peixe <b>ES:</b> Pescado y productos a base de pescado <b>EN:</b> Fish and products thereof <b>FR:</b> Poissons et produits à base de poissons	-	-	-
<b>PT:</b> Amendoim e produtos à base de amendoim <b>ES:</b> Cacahuètes y productos a base de cacahuètes <b>EN:</b> Peanuts and products thereof <b>FR:</b> Arachides et produits à base d'arachides	-	-	-
<b>PT:</b> Soja e produtos à base de soja <b>ES:</b> Soja y productos a base de soja <b>EN:</b> Soybeans and products thereof <b>FR:</b> Soja et produits à base de soja	+	+	+
<b>PT:</b> Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose) <b>ES:</b> Leche y productos a base de leche (incluida la lactosa) <b>EN:</b> Milk and products thereof (include lactose) <b>FR:</b> Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+	+	+
<b>PT:</b> Frutos de casca rija e produtos à base destes frutos <b>ES:</b> Frutos de cáscara y productos derivados <b>EN:</b> Nuts and products thereof <b>FR:</b> Fruits à coque et produits à base de ces fruits	-	+	+
<b>PT:</b> Aipo e produtos à base de aipo <b>ES:</b> Apio y productos derivados <b>EN:</b> Celery and products thereof <b>FR:</b> Céleri et produits à base de céleri	-	-	-
<b>PT:</b> Mostarda e produtos à base de mostarda <b>ES:</b> Mostaza y productos derivados <b>EN:</b> Mustard and products thereof <b>FR:</b> Moutarde et produits à base de moutarde	-	-	-
<b>PT:</b> Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo <b>ES:</b> Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo <b>EN:</b> Sesame seeds and products thereof <b>FR:</b> Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	-	+
<b>PT:</b> Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO <sub>2</sub> total <b>ES:</b> Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total <b>EN:</b> Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> <b>FR:</b> Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub> total	-	-	-
<b>PT:</b> Tremoço e produtos à base de tremoço <b>ES:</b> Altramuces y productos a base de altramuces	-	-	-



# Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique **CoverCake**

PG05 Doc 07.12.63  
Revisão: 04  
Data: 12.06.2025

<b>Alergénios/ Alérgenos/ Allergens/ Allergènes</b>	<b>PT:</b> Usado como ingrediente/ <b>ES:</b> Utilizado como ingrediente/ <b>EN:</b> Used as an ingredient/ <b>FR:</b> Utilisé comme ingrédient	<b>PT:</b> Usado na mesma linha de produção/ <b>ES:</b> Usado en la misma línea de producción/ <b>EN:</b> Used on the same production line/ <b>FR:</b> Utilisé sur la même ligne de production	<b>PT:</b> Usado na mesma fábrica/ <b>ES:</b> Usado en la misma fábrica/ <b>EN:</b> Used in the same factory/ <b>FR:</b> Utilisé dans la même usine
<b>EN:</b> Lupin and products thereof <b>FR:</b> Lupin et produits à base de lupin			
<b>PT:</b> Moluscos e produtos à base de moluscos <b>ES:</b> Moluscos y productos a base de moluscos <b>EN:</b> Molluscs and products thereof <b>FR:</b> Mollusques et produits à base de mollusques	-	-	-

**Legenda/ Leyenda/ Subtitle/ Légende: (+) Presente/ Present/ Présent; (-) Ausente/ Absent/ Absent**

### 2.7 Ingredientes OGM/ Ingredientes GMO/ Ingrédients OGM

**PT:** Isenção de organismos geneticamente modificados e/ ou derivados de OGM's, de acordo com a legislação em vigor.

**ES:** Exención de organismos modificados genéticamente y / o derivados de OGM's, de acuerdo con la legislación vigente.

**EN:** Exemption of genetically modified organisms and / or derived from GMOs, according to the legislation in force.

**FR:** Exemption des organismes génétiquement modifiés et / ou dérivés d'OGM, conformément à la législation en vigueur.

### 3. Modo de preparação/ Modo de preparación/ Preparation mode/ Mode de préparation

**PT:** 1. Retirar o CoverCake do balde e derreter em banho-maria, sem a água ferver **ou** no micro-ondas mexendo de 30 em 30 segundos, com potência média. Recomenda-se que a temperatura de utilização seja cerca de 45 °C; 2. Mexer muito bem ou utilizar o triturador/ varinha mágica antes de aplicar, até obter uma cor uniforme, **NOTA: Caso a cor não se encontre homogénea ou apresente pigmentos do corante passar o triturador ou a varinha mágica** até ficar com uma coloração completamente uniforme; 3. Aplicar numa superfície previamente forrada com manteiga de baunilha ou chantilly; 4. Levar ao frio e deixar endurecer.

**ES:** 1. Retire CoverCake del balde y derrita en un baño de agua sin hervir agua o en el microondas revolviendo cada 30 segundos a potencia media. Se recomienda que la temperatura de funcionamiento sea de aproximadamente 45 °C; 2. Revuelva bien o use la trituradora / licuadora antes de la aplicación hasta obtener un color uniforme, **NOTA: Si el color no es homogéneo o tiene pigmentos colorantes, pase la trituradora o la varita mágica** hasta obtener un color completamente uniforme; 3. Aplicar sobre una superficie previamente forrada con mantequilla de vainilla o crema batida; 4. Llevar al frío y dejar endurecer.

**EN:** 1. Remove CoverCake from the bucket and melt in a water bath without boiling water or in the microwave stirring every 30 seconds at medium power. It is recommended that the operating temperature is about 45 °C; 2. Stir well or use crusher/ blender before application until uniform colour, **NOTE: If the colour is not homogeneous or has dye pigments pass the crusher or blender** to a completely uniform colour; 3. Apply to a surface previously lined with vanilla butter or whipped cream; 4. Bring to the cold and let harden.

**FR:** 1. Retirer CoverCake du seau et faire fondre au bain-marie sans eau bouillante ou au micro-ondes en brassant toutes les 30 secondes à puissance moyenne. Il est recommandé que la température de fonctionnement soit d'environ 45 °C; 2. Bien mélanger ou utiliser un broyeur / mixeur avant l'application jusqu'à l'obtention d'une



# **Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique CoverCake**

PG05 Doc 07.12.63

Revisão: 04

Data: 12.06.2025

couleur uniforme, **NOTE : Si la couleur n'est pas homogène ou si des pigments de teinture sont présents, passez le broyeur ou la baguette magique à une couleur complètement uniforme; 3. Appliquer sur une surface préalablement recouverte de beurre de vanille ou de la crème fouettée; 4. Porter au froid et laisser durcir.**

#### **4. Embalagem primária/ Embalaje primario/ Primary package/ Emballage primaire**

**PT:** O produto apresenta-se embalado em baldes de polipropileno. A embalagem é inócua e adequada ao contacto com géneros alimentícios, a qual garante a conservação do produto. Tal significa, que esta deverá apresentar-se sem quaisquer sinais de deterioração e isenta de contaminações físicas gerais.

**ES:** El producto se presenta envasado en baldes de polipropileno. El embalaje es inocuo y adecuado al contacto con los alimentos, que garantiza la conservación del producto. Esto significa que ésta deberá presentarse sin ningún signo de deterioro y exenta de contaminaciones físicas generales.

**EN:** The product is packed in polypropylene buckets. The packaging is innocuous and suitable for contact with foodstuffs, which guarantees the preservation of the product. This means that it must be presented without any signs of deterioration and free from general physical contamination.

**FR :** Le produit est emballé dans des seaux en polypropylène. L'emballage est inoffensif et adapté au contact avec les denrées alimentaires, ce qui garantit la conservation du produit.

#### **5. Precauções especiais de manuseamento/ Precauciones especiales de manipulación/ Special precautions for use/ Précautions particulières d'emploi**

**PT:** O manuseamento deste produto não requer cuidados especiais, à exceção dos requisitos normais de boas práticas de higiene e segurança alimentar

**ES:** La manipulación de este producto no requiere cuidados especiales, a excepción de los requisitos normales de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria

**EN:** Handling of this product does not require special precautions, except for normal good hygiene and food

**FR:** Manipulation de ce produit ne nécessite aucune précaution spéciale, autre que les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire

#### **6. Legislação aplicável/ Legislación aplicable/ Applicable legislation/ Législation applicable**

**PT:** Cumpre com as especificações legais em vigor

**ES:** Cumple con las especificaciones legales vigentes

**EN:** Complies with current legal specifications

**FR:** Conforme aux spécifications légales en vigueur

#### **7. Atualização da informação técnica/ Actualización de la información técnica/ Updating technical information/ Mise à jour des informations techniques**

**PT:** Estas especificações são verdadeiras e precisas de acordo com o nosso melhor conhecimento. Qualquer alteração no processo de fabrico ou nas matérias-primas que possam afetar a qualidade, serão comunicadas em devido tempo. O nosso departamento técnico estará disponível para qualquer informação adicional.

**ES:** Estas especificaciones son verdaderas y precisas de acuerdo con nuestro mejor conocimiento. Cualquier cambio en el proceso de fabricación o en las materias primas que puedan afectar a la calidad, se comunicará a su debido tiempo. Nuestro departamento técnico estará disponible para cualquier información adicional.

**EN:** These specifications are true and accurate to the best of our knowledge. Any change in the manufacturing process or raw materials that may affect quality will be communicated in due time. Our technical department will be available for any further information.

**FR:** Ces spécifications sont vraies et précises au meilleur de nos connaissances. Tout changement dans le processus de fabrication ou les matières premières pouvant affecter la qualité sera communiqué en temps utile. Notre service technique sera disponible pour toute information complémentaire.