
	FICHA TÉCNICA PRODUTO: CHUTNEY DE TOMATE SECO	Código: FT.25 Edição: 8ª Data: 01/04/2021
---	--	--

NOME DO PRODUTO: *Chutney de Tomate seco*

VARIEDADE	<i>Tomate chucha</i>	
FORMA DO PRODUTO	Molho de aspeto heterogéneo	
QUALIDADE	Extra	
COMPOSIÇÃO	Tomate seco (65%), azeite, vinagre, açúcar, gengibre, sal, orégãos e piri piri	
CARACTERÍSTICAS	Pedacos de tomate em molho de azeite com açúcar, gengibre e orégãos.	
LOTE	Correspondente à data de fabrico (dd/mm/aa)	
CÓDIGO PAUTAL (NC)	2103 20 00	
CÓDIGO TARIC	2103 20 00 00	
CÓDIGO EAN-13	Embalagem 190g	Embalagem 480g
	5600751904258	5600751904395
DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA	24 meses	
CONSERVAÇÃO	Conservar em lugar fresco e seco	


	FICHA TÉCNICA PRODUTO: CHUTNEY DE TOMATE SECO	Código: FT.25 Edição: 8ª Data: 01/04/2021
---	--	--

CAPACIDADE LOGÍSTICA			
APRESENTAÇÃO Frasco de vidro	Peso líquido	190g	480g
	Peso bruto	330g	700g
UNIDADES POR CAIXA		12	12
CÓDIGO ITF-14		15600751904255	15600751904392
PESO LÍQUIDO POR CAIXA		2280g	5760g
PESO BRUTO POR CAIXA		4225g	8700g
DIMENSÕES DA CAIXA em cm (c/l/h)		30x23x13,5	30x23x19,5

FABRICO/ TRANSFORMAÇÃO:

1. Hidratação
2. Mistura dos ingredientes e temperos
3. Tempo de confeção
4. Embalamento
5. Pasteurização
6. Arrefecimento
7. Rotulagem
8. Armazenamento em local fresco e seco

INFORMAÇÕES DO RÓTULO: nome do produto, qualidade, peso líquido, ingredientes, modo de utilização, lote, “consumir de preferência antes do fim de:” (informação que se encontra no rótulo da seguinte forma, respetivamente: dd/mm/aa e mm/aaa), condições de conservação, local de produção, dados do distribuidor, valores nutricionais por 100g, “receitas em www.terrius.pt” e código de barras.

	FICHA TÉCNICA PRODUTO: CHUTNEY DE TOMATE SECO	Código: FT.25 Edição: 8ª Data: 01/04/2021
---	--	--

MODO DE UTILIZAÇÃO: Produto pronto a consumir (RTE); experimente servir com queijos (fresco, mozzarella, ilha, curado de ovelha ou de cabra), presunto ou enchidos, para acompanhar carne ou peixe assados, como molho de massas e saladas, e ainda em pão torrado ou tostas.

REQUISITOS LEGAIS APLICÁVEIS: Reg. (CE) nº 420/2011; Reg. (CE) 629/2008; Reg. (CE) nº 1441/2007; Reg. (CE) nº 852/2004; DL nº 560/1999 (e respetivas alterações); DL nº 378/2007; Reg. (CE) nº 372/2007; Reg. (CE) 1895/2005; Reg. (CE) 1935/2004.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: DL nº 167/2004

		por 100g de produto:	
Valor energético		566 KJ	136 Kcal
Lípidos Totais		7,0 g	
dos quais Ác Gordos Saturados,		6,01 g	
Ác Gordos Monoinsaturados,		0,94 g	
Ác Gordos Polinsaturados		< 0,05 g	
Hidratos de carbono		16 g	
dos quais Açúcares		14,5 g	
Proteínas		1,2 g	
Fibras alimentares		2,6 g	
Sódio	Sal	1,412 g	3,53 g
Humidade		69,1 g	
Cinzas		4,5 g	
Glúten		Não detetado	

DISTRIBUÍDO POR:

TERRIUS FOOD & TOURISM, LDA

Edifício Moinho da Cova - Centro de Lazer da Portagem.

7330-328 São Salvador da Aramenha - Marvão

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>PRODUTO: CHUTNEY DE TOMATE SECO</p>	<p>Código: FT.25</p> <p>Edição: 8ª</p> <p>Data:</p> <p>01/04/2021</p>
---	--	---

Alentejo - Portugal

NIF: 513953450

Telefone: 966908963

geral@terrius.pt

www.terrius.pt

RÓTULO DO PRODUTO:




Chutney de Tomate Seco
Dried Tomato Chutney




5 600751 904258

Lote: 230321 | Consumir de preferência antes do fim de: 03/2023

Receitas em:
www.terrius.pt

Chutney de Tomate Seco
Peso Líquido (aprox): 190g

Produzido na UE
Depois de aberto, conservar por 30 dias no frio

Ingredientes: tomate seco (65%); azeite; vinagre; açúcar; gengibre; sal; oregãos e piri-piri. Sem Corantes nem Conservantes.

Experimente servir com queijos (fresco, mozzarella, ilha, curado de ovelha ou de cabra), presunto ou enchidos, para acompanhar carne ou peixe assados, como molho de massas e saladas, e ainda em pão torrado ou tostas.

Distribuído por:
TERRIUS FOOD AND TOURISM, LDA
Edifício Moinho da Cova-Portagem
7330-328 S. Salvador da Aramenha
Marvão - Alentejo - Portugal
geral@terrius.pt

Informação nutricional por 100g de produto	
Valor energético	566KJ/ 136Kcal
Lípidos dos quais saturados	7,0 g 6,0 g
Hidratos de carbono dos quais açúcares	16,0 g 14,5 g
Proteínas	1,2 g
Sódio/Sal	1,4 g/ 3,5g