

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>PRODUTO: MISTURA DE COGUMELOS SILVESTRES</b>	Código: FT.28 Edição: 9ª Data: 18/05/2021
---	---	--

NOME DO PRODUTO: *Mistura de Cogumelos Silvestres*

<b>VARIEDADE</b>	<i>Lactarius deliciosus; Volvariella volvacea; Cantharellus Cibarius</i>
<b>FORMA DO PRODUTO</b>	Heterogénea
<b>QUALIDADES</b>	Extra
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Cogumelos inteiros e em pedaços conservados em água e sal
<b>COMPOSIÇÃO</b>	Cogumelos ( <i>Lactarius Deliciosus, Volvariella volvacea; Cantharellus Cibarius</i> ) água e sal
<b>LOTE</b>	Correspondente à data de fabrico (dd/mm/aa)
<b>CÓDIGO PAUTAL (NC)</b>	2003 90 90
<b>CÓDIGO TARIC</b>	2003 90 90 00
<b>CÓDIGO EAN-13</b>	5600751904425
<b>DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA</b>	5 anos após a data de fabrico
<b>CONSERVAÇÃO</b>	Conservar em lugar fresco e seco

<b>CAPACIDADE LOGÍSTICA</b>		
<b>APRESENTAÇÃO</b> Frasco de vidro	Peso líquido	<b>390g</b>
	Peso escorrido	200g
	Peso bruto	605g
<b>UNIDADES POR CAIXA</b>		12
<b>CÓDIGO ITF-14</b>		15600751904422
<b>PESO LÍQUIDO POR CAIXA</b>		4680g
<b>PESO BRUTO POR CAIXA</b>		7525g
<b>DIMENSÕES DA CAIXA</b> em cm (c/l/h)		30x23x13,5

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>PRODUTO: MISTURA DE COGUMELOS SILVESTRES</b>	Código: FT.28 Edição: 9ª Data: 18/05/2021
---	---	--

#### FABRICO/ TRANSFORMAÇÃO

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

**INFORMAÇÕES DO RÓTULO:** nome do produto, qualidade, peso líquido e escorrido, ingredientes, modo de utilização, lote, “consumir de preferência antes do fim de:” (informação que se encontra na embalagem da seguinte forma, respetivamente: dd/mm/aa e mm/aaaa), condições de conservação, local de produção, dados do distribuidor, valores nutricionais por 100g, “receitas em [www.terrius.pt](http://www.terrius.pt)” e código de barras.

**MODO DE UTILIZAÇÃO:** Pode ser utilizado em qualquer prato de carne, peixe, massas, arroz, legumes, ovos mexidos ou omeletes, e todo o tipo de saladas. É também aconselhado para preparar recheios de empadas ou tartes. Sugerimos que passe os cogumelos por azeite ou que faça um refogado, antes de confeccionar, para tornar o seu cozinhado ainda mais agradável.

**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.



FICHA TÉCNICA  
PRODUTO: **MISTURA DE COGUMELOS SILVESTRES**

Código: FT.28  
Edição: 9ª  
Data:  
18/05/2021

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: DL nº 167/2004

		por 100g de produto:	
Valor energético		86KJ	21Kcal
Lípidos Totais		0,8g	
dos quais Ác Gordos Saturados		< 0,2 g	
Hidratos de carbono		0,5g	
dos quais Açúcares		0,5 g	
Proteínas		< 1,5 g	
Sódio	Sal	0,012 g	0,10 g
Humidade		97 g	
Cinzas		< 1,0 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

Alentejo - Portugal

NIF: 513953450

Telefone: 966908963

[geral@terrius.pt](mailto:geral@terrius.pt)

[www.terrius.pt](http://www.terrius.pt)

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>PRODUTO: <b>MISTURA DE COGUMELOS SILVESTRES</b></p>	<p>Código: FT.28</p> <p>Edição: 9ª</p> <p>Data:</p> <p>18/05/2021</p>
---	---	---

RÓTULO DO PRODUTO:



**TERRIUS**

**Mix de Cogumelos Silvestres**

*Wild Mushroom Mix*






5 600751 904425

Lote e consumir de preferência antes do fim de: ver tampa

batch and best before end: see cover

**Mix de Cogumelos Silvestres**  
**Wild Mushroom Mix**

Peso Líquido (aprox): 390g  
*NET weight (approx): 390g*

Peso escorrido (aprox): 200g  
*Drained weight (approx): 200g*

**Ingredientes:** Cogumelos (*Lactarius deliciosus*; *Volvariella Volvacea*; *Cantharellus Cibarius*), água e sal. Embalado em fresco. Sem Corantes nem Conservantes. Produto esterilizado após embalagem.  
**Ingredients:** *Mushrooms (Lactarius deliciosus; Volvariella Volvacea; Cantharellus Cibarius), water and salt. Freshly packed. No dyes or preservatives. Sterilized product after packaging.*

Pode ser utilizado em qualquer prato de carne, peixe, massas, arroz, legumes, ovos mexidos ou omeletes, e todo o tipo de saladas. É também aconselhado para preparar recheios de empadas ou tartes. Sugerimos que passe os cogumelos por azeite ou que faça um refogado, antes de confeccionar, para tornar o seu cozinhado ainda mais agradável.  
*It can be used in any dish of meat, fish, pasta, rice, vegetables, scrambled eggs or omelets, and salads. It can also be used for pie fillings. We suggest that you pass the mushrooms through olive oil before cooking to make your cooking even more enjoyable.*

**Distribuído por:** *Distributed by:*  
TERRIUS FOOD AND TOURISM, LDA  
Edifício Moimão da Cova-Portagem  
7330-323 S. Salvador da Aramenha  
Marvão - Alentejo - Portugal  
geral@terrius.pt

Produzido na UE/ *Made in EU*  
Conservar em local fresco e seco.  
*Store in a cool dry place*

<small>Informação nutricional por 100g de produto</small>	
<small>Valor energético</small>	<small>Energy</small>
	71 KJ/ 17 Kcal
<small>Lípidos</small>	
<small>dos quais saturados</small>	1,0 g
<small>de quais saturados</small>	< 0,02 g
<small>Hidratos de carbono</small>	2,0 g
<small>Carboidratos</small>	
<small>dos quais açúcares</small>	0,5 g
<small>Proteínas</small>	
<small>Protein</small>	< 1,0 g
<small>Sódio/Sal</small>	
<small>Sodium/Salt</small>	0,012 g/ 0,03 g

Recetas em: [www.terrius.pt](http://www.terrius.pt)  
Recipes at: [www.terrius.pt](http://www.terrius.pt)