
	FICHA TÉCNICA PRODUTO: SHITAKE DESIDRATADO	Código: FT.2 Edição: 9ª Data: 01/04/2021
---	---	--

NOME DO PRODUTO: *Shitake desidratado*

VARIEDADE	<i>Lentinula edodes</i>	
FORMA DO PRODUTO	Cogumelos laminados	
QUALIDADES	Primeira	
CARACTERÍSTICAS	Cor: acastanhado	
LOTE	Correspondente à data de fabrico (dd/mm/aa)	
CÓDIGO PAUTAL (NC)	0712 39 00	
CÓDIGO TARIC	0712 39 00 39	
CÓDIGO EAN-13	Embalagem 30g	Embalagem 300g
	5600751904050	5600751904067
DATA DA DURABILIDADE MÍNIMA	3 anos após a data de fabrico	
CONSERVAÇÃO	Conservar em lugar fresco e seco (especial atenção à temperatura, muito importante enquanto recomendação ao consumidor final)	

CAPACIDADE LOGÍSTICA				
APRESENTAÇÃO Frasco PET e caixa	Peso líquido	30g	300g	1kg
	Peso bruto	90g	465g	1350g
UNIDADES POR CAIXA		10	4	1
CÓDIGO ITF-14		15600751904057	15600751904064	
PESO LÍQUIDO POR CAIXA		300g	1200g	1000g
PESO BRUTO POR CAIXA		1165g	2280g	1350g
DIMENSÕES DA CAIXA em cm (c/l/h)		30x23x13,5	54x24x31	38x22x21

	FICHA TÉCNICA PRODUTO: SHITAKE DESIDRATADO	Código: FT.2 Edição: 9ª Data: 01/04/2021
---	---	--

FABRICO/ TRANSFORMAÇÃO:

1. Limpeza de terra
2. Corte em lâminas
3. Colocação em bandejas
4. Secagem durante 6 a 7 horas entre 40-45°C
5. Embalamento (temporário) para proteção do produto
6. Armazenamento a -22°C
7. Embalamento final
8. Etiquetagem
9. Armazenamento em local fresco e seco

INFORMAÇÕES DO RÓTULO: nome do produto, qualidade, peso líquido, ingredientes, modo de preparação, lote, “consumir de preferência antes do fim de:” (informação que se encontra na tampa 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” e código de barras.

MODO DE UTILIZAÇÃO: hidratar o produto em água durante 15 a 20 minutos; após hidratação cozinhar como cogumelo fresco; recomendado para enriquecer pratos de massas, risottos, guisados, omeletes ou ovos mexidos, tartes e pastéis, e para acompanhar pratos de carne ou legumes. A água da hidratação pode ser utilizada para potenciar o sabor a cogumelo em qualquer molho ou para cozer arroz ou massa.

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: **SHITAKE DESIDRATADO**

Código: FT.2
Edição: 9ª
Data: 01/04/2021

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: Reg. (CE) 167/2004

		por 100g de produto:	
Valor energético		1472 KJ	347 Kcal
Lípidos Totais		2,1 g	
dos quais Ác Gordos Saturados		< 0,02 g	
Hidratos de carbono		60,1 g	
dos quais Açúcares		1,2 g	
Proteínas		21,9 g	
Sódio	Sal	0,036 g	0,09 g
Humidade		11 g	
Cinzas		4,9 g	
Glúten		Não detetado	

INFORMAÇÕES ADICIONAIS: O cogumelo Shitake é dos mais utilizados em todo o mundo. É muito nutritivo, rico em proteínas, aminoácidos essenciais, cálcio, ferro, potássio, fósforo e vitaminas do grupo A, B, C e D.

Na culinária é utilizado em pratos de carne, risotos, massas, peixe, legumes... Este apresenta um sabor intenso e quando comparado com outro tipo de cogumelos é considerado seco devido a conter pouca humidade mas apresenta uma textura muito agradável.

Contém níveis muito baixos em calorias e gorduras, sendo por isso apelativo a sua utilização numa alimentação saudável e para dietas vocacionadas à perda de peso. Há também vários estudos que apresentam propriedades medicinais no Shitake, principalmente devido a conter substâncias que fortalecem o sistema imunológico.

Na medicina oriental é conhecido como o “elixir da vida” devido ao seu fator de longevidade. Pode ainda ajudar no controlo da taxa de colesterol no sangue, inibir o desenvolvimento de células cancerígenas e combater doenças provocadas por vírus, bactérias ou outros fungos.



FICHA TÉCNICA
 PRODUTO: **SHITAKE DESIDRATADO**

Código: FT.2
 Edição: 9ª
 Data: 01/04/2021

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

www.terrius.pt

RÓTULO DO PRODUTO:

PRODUTO NATURAL

TERRIUS

Cogumelo Shitake
Dried Shitake Mushroom

Receitas em:
www.terrius.pt
 Recipes at:
www.terrius.pt

5600751904050

Lote e Consumir de preferência antes do fim de: ver tampa
 Batch and best before end: see cover

Cogumelo Shitake Desidratado (Lentinula edodes)
Dried Shitake Mushroom

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

Peso líquido (aprox.): 30g
 NET weight (approx): 30g

Modo de utilização: Hidratar o produto em água durante 15 minutos, uma vez hidratado, escorrer e utilizar como cogumelo fresco. Pode utilizar a água da hidratação para cozer arroz, massa, colocar em sopas ou em qualquer cozinhado para potenciar o sabor do cogumelo.
 Instructions for use: Hydrate the product in water for 15 minutes, once hydrated, drain and use as a fresh mushroom. You can use the hydration water to cook rice, pasta, place in soups or in any cooking to enhance the mushroom flavor.

Excelente para pratos de carne e legumes; guisados; salteados; sopas
 Excellent for meat and vegetable dishes; stews; sautéed; soups

Informação nutricional por 100g de produto Nutritional information per 100g of product	
Valor energético Energy	1472KJ/347Kcal
Lípidos Fat	2,1 g
dos quais saturados of which saturates	< 0,02 g
Hidratos de carbono Carbohydrate	80,1 g
dos quais açúcares of which sugars	1,2 g
Proteínas Protein	21,9 g
Sódio/Salt	0,038g/0,09g

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

