	FICHA TÉCNICA PRODUTO: FARINHA DE MAÇÃ	Código: FT.44 Edição: 10ª Data: 16/06/2021
---	---	--

NOME DO PRODUTO: *Farinha de Maçã*

VARIEDADE	<i>Maçã cv. "Bravo"</i>		
FORMA DO PRODUTO	Farinha granulada		
QUALIDADE	Extra		
COMPOSIÇÃO	100% maçã desidratada. Sem adição de açúcar. Sem glúten.		
CARACTERÍSTICAS	Farinha de cor amarelada/alanranjada		
LOTE	Correspondente à data de fabrico (dd/mm/aa)		
CÓDIGO PAUTAL (NC)	0813 30 00		
CÓDIGO TARIC	0813 30 00 00		
CÓDIGO EAN-13	Embalagem 150g	Embalagem 500g	Balde 2500g
	5600751904517	5600751904500	-
DATA DA DURABILIDADE MÍNIMA	Dois anos após a data de fabrico		
CONSERVAÇÃO	Conservar em lugar fresco e seco (especial atenção à temperatura, muito importante enquanto recomendação ao consumidor final)		



FICHA TÉCNICA
PRODUTO: **FARINHA DE MAÇÃ**

Código: FT.44
Edição: 10ª
Data: 16/06/2021

CAPACIDADE LOGÍSTICA


APRESENTAÇÃO	Tipo de embalagem	Embalagem		Balde
	Peso líquido	Saquetas de papel standup com janela e fecho zip 150g	500g	2500g
	Peso bruto	156g	510g	2761g
UNIDADES POR CAIXA		10	4	1
CÓDIGO ITF-14		15600751904507	1560075190451	-
PESO LÍQUIDO POR CAIXA		1500g	2000g	-
PESO BRUTO POR CAIXA		1560g	2040g	-
DIMENSÕES DA CAIXA em cm (c/l/h)		30x23x13,5	30x23x13,5	-

FABRICO/ TRANSFORMAÇÃO:

1. Desidratação da maçã
2. Após desidratação, moenda fina em moinho
3. Embalamento
4. Etiquetagem
5. 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/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: Use a farinha de maçã para tornar as suas receitas mais saudáveis. Comece por triturar a farinha se estiver muito aglomerada. Ideal para juntar a iogurtes e a outras receitas de sobremesas em substituição do açúcar. Em receitas de bolos, biscoitos e bolachas substitua o açúcar pela mesma


	FICHA TÉCNICA PRODUTO: FARINHA DE MAÇÃ	Código: FT.44 Edição: 10ª Data: 16/06/2021
---	---	--

quantidade de farinha de maçã. Pode usar no crumble de maçã e ainda juntar a leite ou água para preparar batidos e bebidas. Adicione canela para potenciar o sabor.

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		1317 KJ	312 Kcal
Lípidos Totais		0,7 g	
dos quais Ác Gordos Saturados,		0,34 g	
Ác Gordos Monoinsaturados,		0,24 g	
Ác Gordos Polinsaturados		0,12 g	
Hidratos de carbono		67 g	
dos quais Açúcares		47,8 g	
Proteínas		1,7 g	
Fibras alimentares		15,2 g	
Sódio	Sal	0,008 g	0,02 g
Humidade		12,6 g	
Cinzas		2,7 g	
Glúten		Não detetado	

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>PRODUTO: FARINHA DE MAÇÃ</p>	<p>Código: FT.44</p> <p>Edição: 10ª</p> <p>Data: 16/06/2021</p>
---	---	---

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:

	<p>Farinha de Maçã Bravo</p> <p><i>Bravo Apple Flour</i></p>	<p>Farinha de Maçã Bravo Produzido na UE </p> <p>Peso Líquido (aprox): 150g Conservar em local fresco e seco</p> <p>Ingredientes: 100% Maçã desidratada moída.</p> <p>Modo de utilização: Use a farinha de maçã para tornar as suas receitas mais saudáveis. Comece por triturar a farinha se estiver muito aglomerada. Ideal para juntar a iogurtes e a outras receitas de sobremesas em substituição do açúcar. Em receitas de bolos, biscoitos e bolachas substitua o açúcar pela mesma quantidade de farinha de maçã.</p> <p>Pode usar no crumble de maçã e ainda juntar a leite ou água para preparar batidos e bebidas. Adicione canela para potenciar o sabor.</p> <p>Distribuído por: TERRIUS FOOD AND TOURISM, LDA Edifício Moinho da Cova-Portagem 7330-328 S. Salvador da Aramenha Marvão - Alentejo - Portugal geral@terrius.pt</p> <p>Informação nutricional por 100g de produto</p> <table border="1"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1317KJ/ 312Kcal</td> </tr> <tr> <td>Lípidos dos quais saturados</td> <td>0,7 g 0,34 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono dos quais açúcares</td> <td>67 g 47,8 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>1,7 g</td> </tr> <tr> <td>Sódio/Sal</td> <td>0,008 g/ 0,02 g</td> </tr> </table>	Valor energético	1317KJ/ 312Kcal	Lípidos dos quais saturados	0,7 g 0,34 g	Hidratos de carbono dos quais açúcares	67 g 47,8 g	Proteínas	1,7 g	Sódio/Sal	0,008 g/ 0,02 g
Valor energético	1317KJ/ 312Kcal											
Lípidos dos quais saturados	0,7 g 0,34 g											
Hidratos de carbono dos quais açúcares	67 g 47,8 g											
Proteínas	1,7 g											
Sódio/Sal	0,008 g/ 0,02 g											

GLUTEN FREE | SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR



 5 607519 04517
 Lote: 090120 Consumir de preferência antes do fim de: 01/2022
 Receitas em: www.terrius.pt