
	FICHA TÉCNICA PRODUTO: INFUSÃO DE TOMILHO-LIMÃO	Código: FT.53 Edição: 9ª Data: 17/06/2021
---	--	---

NOME DO PRODUTO: *Infusão de Tomilho-Limão*

PRODUTO	<i>Tomilho-Limão (Thymus citriodorus)</i>	
FORMA DO PRODUTO	Folhas e Florescências secas	
QUALIDADE	Primeira	
CARACTERÍSTICAS	cor: verde escuro	
LOTE	Correspondente ao nº de corte, produto e data embalagem ex: n/ano – LL -dd/mm/aa)	
CÓDIGO PAUTAL (NC)	0712 90 90	
CÓDIGO TARIC	0712 90 90 90	
CÓDIGO EAN-13	Embalagem 10g	Embalagem 20g
	5600751904357	5600751904340
DATA DA DURABILIDADE MÍNIMA	2 anos	
CONSERVAÇÃO	Conservar em lugar abrigado da luz, seco e fresco	

CAPACIDADE LOGÍSTICA			
APRESENTAÇÃO saquetas de papel standup com janela e fecho zip	Peso líquido	10g	20g
	Peso bruto	16g	28g
UNIDADES POR CAIXA		20	10
CÓDIGO ITF-14		15600751904354	15600751904347
PESO LÍQUIDO POR CAIXA		200g	200g
PESO BRUTO POR CAIXA		320g	280g
DIMENSÕES DA CAIXA em cm (c/l/h)		30x23x13,5	30x23x13,5

 <p>TERRIUS</p>	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>PRODUTO: INFUSÃO DE TOMILHO-LIMÃO</p>	<p>Código: FT.53</p> <p>Edição: 9ª</p> <p>Data: 17/06/2021</p>
--	--	--

FABRICO/ PREPARAÇÃO:

1. Colheita
2. Secagem natural durante 7 a 10 dias
3. Separação da folha
4. Embalamento
5. Etiquetagem
6. Armazenamento a temperatura ambiente

INFORMAÇÕES DO RÓTULO: nome do produto, características, qualidade, peso aproximado, ingredientes, modo de preparação e benefícios, lote, “consumir de preferência antes do fim de:” (informação que se encontra na lateral da embalagem), condições de conservação, local de produção, dados do distribuidor, “receitas em www.terrius.pt” e código de barras.

MODO DE UTILIZAÇÃO: A infusão de Tomilho Limão é caracterizada pelo seu aroma agradável e natural a limão, que lhe confere frescura. Contribui em particular para problemas digestivos, respiratórios e de tosse.

REQUISITOS LEGAIS APLICÁVEIS: Regulamento (CE) nº 889/2008, Regulamento (CE) nº 834/2007 e legislação Complementar Específica.

INFORMAÇÃO ADICIONAL:

Tomilho-Limão é uma planta caracterizada pelo seu aroma confortável e natural a limão, que lhe confere frescura. As suas características medicinais estão focadas em particular para problemas digestivos, respiratórios e de tosse.



Produzido em modo de produção Biológica - PT-BIO-02

Certificado nº 570/2/1953/18



FICHA TÉCNICA
PRODUTO: INFUSÃO DE TOMILHO-LIMÃO

Código: FT.53
Edição: 9ª
Data: 17/06/2021

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:

Tomilho Limão Lemon Thyme
Peso Líquido (aprox): 10g Weight 10g

Produzido na UE Made in EU
Conservar em local fresco e seco
abrigado de luz
Store in a cool, dry place, away
from light

A infusão de Tomilho Limão (*Thymus citriodorus*)
é caracterizada pelo seu aroma agradável e natural
a limão, que lhe confere frescura. Contribui em particular
para problemas digestivos, respiratórios e de tosse.

The Lemon Thyme (*Thymus citriodorus*) infusion is
characterized by its pleasant and natural lemon aroma,
which gives it freshness. It contributes in particular
to digestive, respiratory and coughing problems.

Ferva água e deixe arrefecer 2 min. e adicione
algumas folhas a quantidade varia conforme
o seu gosto. Aguarde cerca de 5 minutos antes de servir.

Boil the water and wait 2min. Pour in a container
and add a few leaves. The amount you use will vary
depending on your taste.
Wait about 5 minutes before serving.

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

Plantas aromáticas medicinais biológicas
Organic, aromatic and medicinal

PT-BIO-02
Agricultura de Portugal

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

Tomilho Limão Lemon Thyme
Peso Líquido (aprox): 20g Weight 20g

Produzido na UE Made in EU
Conservar em local fresco e seco
abrigado de luz
Store in a cool, dry place, away
from light

A infusão de Tomilho Limão (*Thymus citriodorus*)
é caracterizada pelo seu aroma agradável e natural
a limão, que lhe confere frescura. Contribui em particular
para problemas digestivos, respiratórios e de tosse.

The Lemon Thyme (*Thymus citriodorus*) infusion is
characterized by its pleasant and natural lemon aroma,
which gives it freshness. It contributes in particular
to digestive, respiratory and coughing problems.

Ferva água e deixe arrefecer 2 min. e adicione
algumas folhas a quantidade varia conforme o seu gosto.
Aguarde cerca de 5 minutos antes de servir.

Boil water and wait 2min. Pour boiling water in a container
and add a few leaves. The amount you use will vary
depending on your taste.
Wait about 5 minutes before serving.

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

Plantas aromáticas medicinais biológicas
Organic, aromatic and medicinal

PT-BIO-02
Agricultura de Portugal

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