

| | | |
|---|---|---|
|  <p>TERRIUS</p> | <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA</p> <p style="text-align: center;">PRODUTO: MORCHELLA CÓNICA DESIDRATADA</p> | <p>Código: FT.5 Edição: 9ª Data: 01/04/2021</p> |
|---|---|---|

NOME DO PRODUTO: *Morchella cónica desidratada*

| | | |
|------------------------------------|---|----------------|
| VARIEDADE | <i>Morchella conica</i> | |
| FORMA DO PRODUTO | Cogumelos inteiros | |
| QUALIDADE | Primeira | |
| CARACTERÍSTICAS | Cor: cinza/negro | |
| 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 15g | Embalagem 300g |
| | 5600751904142 | 5600751904166 |
| 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) | |



FICHA TÉCNICA
PRODUTO: **MORCHELLA CÓNICA DESIDRATADA**

Código: FT.5
Edição: 9ª
Data: 01/04/2021

| CAPACIDADE LOGÍSTICA | | | | |
|---|--------------|----------------|----------------|----------|
| APRESENTAÇÃO (FRASCO PET E CAIXA) | Peso líquido | 15g | 300g | 1kg |
| | Peso bruto | 55g | 465g | 1350g |
| UNIDADES POR CAIXA | | 12 | 4 | 1 |
| CÓDIGO ITF-14 | | 15600751904149 | 15600751904163 | |
| PESO LÍQUIDO POR CAIXA | | 180g | 1200g | 1000g |
| PESO BRUTO POR CAIXA | | 925g | 2280g | 1350g |
| DIMENSÕES DA CAIXA em cm (c/l/h) | | 30x23x13,5 | 54x24x31 | 38x22x21 |

FABRICO/ TRANSFORMAÇÃO:

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



FICHA TÉCNICA
PRODUTO: **MORCHELLA CÓNICA DESIDRATADA**

Código: FT.5
Edição: 9ª
Data: 01/04/2021

MODO DE UTILIZAÇÃO: hidratar o produto em água durante 15 a 20 minutos; após hidratação cozinhar como cogumelo fresco; Ideal para rechear e pode ser utilizado para enriquecer pratos de massas, risottos, guisados, e para acompanhar pratos de carne ou legumes. A água da hidratação pode ser utilizada para potenciar o sabor do 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.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: Reg. (CE) 167/2007

| | | por 100g de produto: | |
|-------------------------------|-----|----------------------|----------|
| Valor energético | | 1391 KJ | 329 Kcal |
| Lípidos Totais | | 4,2 g | |
| dos quais Ác Gordos Saturados | | < 0,02 g | |
| Hidratos de carbono | | 42,2 g | |
| dos quais Açúcares | | 0,6 g | |
| Proteínas | | 30,5 g | |
| Sódio | Sal | 0,04 g | 0,10 g |
| Humidade | | 14,9 g | |
| Cinzas | | 8,2 g | |
| Glúten | | Não detetado | |

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

| | | |
|---|--|---|
|  <p>TERRIUS</p> | <p>FICHA TÉCNICA</p> <p>PRODUTO: MORCHELLA CÓNICA DESIDRATADA</p> | <p>Código: FT.5</p> <p>Edição: 9ª</p> <p>Data: 01/04/2021</p> |
|---|--|---|

Este cogumelo é raro, apesar de ser silvestre aparece pouco nos nossos campos. É por isso um cogumelo muito apreciado e procurado, principalmente por grandes chefes de cozinha. Este é conhecido por ser muito saboroso, tendo um sabor único e delicado, a sua textura é porosa e consistente. O seu odor é semelhante ao da noz.

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:

