

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>PRODUTO: MEL BIOLÓGICO</b>	Código: FT.60 Edição: 5ª Data: 17/06/2021
---	---	---

NOME DO PRODUTO: *Mel Biológico*

<b>VARIEDADE</b>	<i>Multifloral</i>
<b>FORMA DO PRODUTO</b>	Aspeto homogéneo
<b>QUALIDADES</b>	Extra
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Mel de cor âmbar, proveniente de plantas como a soagem, rosmaninho, cardo, esteva, sargaço, tomilho e alecrim. Contém melada de azinho e sobro.
<b>LOTE</b>	Correspondente ao nº de ordem de produção de fabrico e ano (nº ordem produção/aaaa)
<b>CÓDIGO PAUTAL (NC)</b>	0409 00 00
<b>CODIGO TARIC</b>	0409 00 00 00
<b>CÓDIGO EAN-13</b>	5600751904630
<b>DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA</b>	2 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>250g</b>
	Peso bruto	400g
<b>UNIDADES POR CAIXA</b>		12
<b>CÓDIGO ITF-14</b>		15600751904637
<b>PESO LÍQUIDO POR CAIXA</b>		3000g
<b>PESO BRUTO POR CAIXA</b>		5063g
<b>DIMENSÕES DA CAIXA</b> em cm (c/l/h)		30x23x13,5



FICHA TÉCNICA  
PRODUTO: **MEL BIOLÓGICO**

Código: FT.60  
Edição: 5ª  
Data: 17/06/2021

#### FABRICO/ TRANSFORMAÇÃO

1. Preparação dos ingredientes (cresta e melaria)
2. Mistura dos ingredientes (desoperculação)
3. Confeção (centrifugação e filtração)
4. Embalamento
5. Armazenamento em local fresco e seco

INFORMAÇÕES DO RÓTULO: nome do produto, qualidade, peso líquido, ingredientes, modo de utilização e benefícios, lote, “consumir de preferência antes do fim de:” (informação que se encontra no rótulo da seguinte forma, respetivamente: n/aa e mm/aaaa), condições de conservação, nº de apicultor, dados do distribuidor, valores nutricionais por 100g, “receitas em [www.terrius.pt](http://www.terrius.pt)” e código de barras.

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		1404 KJ	320 Kcal
Lípidos Totais		0 g	
dos quais Ác Gordos Saturados		0 g	
Hidratos de carbono		82 g	
dos quais Açúcares		70 g	
Proteínas		7,2 g	
Sódio	Sal	8,74 g	21,85 g
Glúten		Não detetado	

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>PRODUTO: MEL BIOLÓGICO</b>	Codigo: FT.60 Edição: 5ª Data: 17/06/2021
---	---	---

**INFORMAÇÃO ADICIONAL:** Mel de alta qualidade, pois as colmeias estão distribuídas por zonas isentas de poluição e de agricultura intensiva. Todo o ciclo de produção oferece garantias de qualidade, desde a qualidade dos enxames, material apícola, ceras e saúde das colmeias com recurso a produtos exclusivamente naturais, aos processos de extração, maturação e embalagem, obedecendo às melhores práticas instituídas. O modo de produção é controlado por um organismo de certificação independente. Observação: a cristalização fina e compacta é um fenómeno natural.

**MODO DE UTILIZAÇÃO:** Experimente servir em pão torrado ou tostas, a acompanhar queijos e saladas, ou na preparação de bolos sobremesas em substituição do açúcar. Promove as defesas naturais do organismo, e ajuda em problemas respiratórios, dor de garganta, digestão e problemas gástricos.



Produzido em modo de produção Biológica - PT-BIO-03

Certificado nº AB01476UP/Apicutor nº 285303

**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>MEL BIOLÓGICO</b></p>	<p>Código: FT.60</p> <p>Edição: 5ª</p> <p>Data: 17/06/2021</p>
---	---	--

RÓTULO DO PRODUTO:



**TERRIUS**  
*Mel Biológico*  
*Organic Honey*




5 600751904630

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

**Mel Biológico da Serra de São Mamede**  
Peso Líquido (aprox): 250g

Experimente servir em pão torrado ou tostas, a acompanhar queijos e saladas, ou na preparação de bolos sobremesas em substituição do açúcar. Promove as defesas naturais do organismo, e ajuda em problemas respiratórios, dor de garganta, digestão e problemas gástricos.

Certificado por: PT-BIO-03 |  
Produzido e embalado pelo Apicultor 285303

Distribuído por:  
TERRIUS FOOD AND TOURISM, LDA  
Edifício Moinho da Cova-Portagem  
7330-328 S. Salvador da Aramenha  
**Marvão - Alentejo - Portugal**  
[geral@terrius.pt](mailto:geral@terrius.pt)

**Lote: 01/2020 | Consumir de preferência antes do fim de: 12/2022**

Produzido na UE  
Conservar em local fresco e seco

Informação nutricional por 100g de produto	
Valor energético	1404KJ/ 320Kcal
Lípidos	0 g
dos quais saturados	0 g
Hidratos de carbono	82 g
dos quais açúcares	70 g
Proteínas	7,2 g
Sódio/Sal	8,74 g/ 21,85 g