
	FICHA TÉCNICA PRODUTO: FARINHA DE TOMATE	Código: FT.49 Edição: 6ª Data: 01/04/2021
---	---	---

NOME DO PRODUTO: *Farinha de Tomate*

VARIEDADE	<i>Tomate chucha</i>	
FORMA DO PRODUTO	Farinha homogénea	
QUALIDADE	Primeira	
CARACTERÍSTICAS	Farinha de cor vermelho escuro	
LOTE	Correspondente à data de fabrico (d/m/aaaa)	
CÓDIGO PAUTAL (NC)	0712 90 30	
CÓDIGO TARIC	0712 90 30 00	
CÓDIGO EAN-13	Embalagem 100g	Embalagem 1000g
	5600751904746	5600751904753
DATA DE 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	Peso líquido	Saquetas de papel standup com janela e fecho zip 100g	1000g
	Peso bruto	108g	1012g

	FICHA TÉCNICA PRODUTO: FARINHA DE TOMATE	Código: FT.49 Edição: 6ª Data: 01/04/2021
---	---	---

UNIDADES POR CAIXA	20	2
CÓDIGO ITF-14	15600751904743	15600751904750
PESO LÍQUIDO POR CAIXA	2000g	2000g
PESO BRUTO POR CAIXA	2160g	2024g
DIMENSÕES DA CAIXA em cm (c/l/h)	30x23x13,5	30x23x13,5

FABRICO/ TRANSFORMAÇÃO:

1. Limpeza e preparação
2. Corte em metades
3. Colocação em bandejas
4. Secagem durante 12-14 horas a 40-45°C
5. Embalamento (temporário) para proteção do produto
6. Armazenamento a -22°C
7. Moenda fina em moinho
8. Embalamento final
9. Etiquetagem
10. 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: dmaaaa 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: Excelente para confecionar molhos, sopas, risottos, massas, tartes, recheios ou potenciar o sabor a tomate em diversos pratos, polvilhar carnes ou peixes grelhados e adicionar ao pão ralado para panar qualquer alimento. Para polvilhar em pratos de legumes, saladas, guisados, pizzas e patés.



FICHA TÉCNICA
PRODUTO: **FARINHA DE TOMATE**

Código: FT.49
Edição: 6ª
Data: 01/04/2021

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); 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	801 KJ	189 Kcal	
Lípidos Totais	1,7 g		
dos quais Ác Gordos Saturados	< 0,02 g		
Hidratos de carbono	36,2 g		
dos quais Açúcares	19,5 g		
Proteínas	7,2 g		
Sódio	Sal	8,74 g	21,85 g
Humidade	27,4 g		
Cinzas	27,5 g		
Glúten	Não detetado		

INFORMAÇÃO ADICIONAL:

Através de parcerias com produtores locais a Terrius comercializa vários produtos que têm por base o tomate seco/desidratado da variedade chucha. O processo de secagem tem 2 origens diferentes, parte é seca ao sol e a restante por processo semi-industrial. A utilização do tomate seco torna-se na forma mais vantajosa de comercializar e consumir em qualquer época do ano um tomate que foi colhido no momento ideal de maturação e conservou todas as suas características organolépticas até chegar a sua casa. Em forma de farinha apresenta diversas vantagens na culinária conferindo um sabor intenso aos cozinhados.

DISTRIBUÍDO POR:

TERRIUS FOOD & TOURISM, LDA

Edifício Moinho da Cova - Centro de Lazer da Portagem.

7330-328 São Salvador da Aramenha - Marvão

Alentejo - Portugal



FICHA TÉCNICA
PRODUTO: **FARINHA DE TOMATE**

Código: FT.49
Edição: 6ª
Data: 01/04/2021

NIF: 513953450

Telefone: 966908963

geral@terrius.pt

www.terrius.pt

RÓTULO DO PRODUTO:

  **Farinha de Tomate**
Tomato Flour

GLUTEN FREE | SEM ADITIVOS


5 600751904748

Receitas em:
www.terrius.pt

Farinha de Tomate Desidratado
Peso Líquido (aprox): 100g

Ingredientes: 100% tomate desidratado moído e sal.

Modo de utilização: Excelente para confeccionar molhos, sopas, risottos, massas, tartes, recheios ou potenciar o sabor a tomate em diversos pratos, polvilhar carnes ou peixes grelhados e adicionar ao pão ralado para panar qualquer alimento. Para polvilhar em pratos de legumes, saladas, guisados, pizzas e patés.

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

Produzido na UE
Conservar em local fresco e seco

Lote: 150321 | Consumir de pref. antes do fim de: 03/2024

Informação nutricional por 100g de produto	
Valor energético	501KJ/ 189Kcal
Lípidos dos quais saturados	1,7 g < 0,02 g
Hidratos de carbono dos quais açúcares	36,2 g 19,5 g
Proteínas	7,2 g
Sódio/Sal	8,74 g/ 21,85 g