



FICHA TÉCNICA  
PRODUTO: **MANJERICÃO**

Código: FT. 76  
Edição: 2ª  
Data: 01/04/2021

NOME DO PRODUTO: *Manjericão*

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>PRODUTO</b>                     | Manjericão ( <i>Ocimum basilicum</i> )   |
| <b>FORMA DO PRODUTO</b>            | Folhas secas   |
| <b>QUALIDADES</b>                  | Primeira   |
| <b>CARACTERÍSTICAS</b>             | Cor: verde   |
| <b>LOTE</b>                        | Correspondente ao nº de corte, produto e data embalagem<br>ex: n/ano – LL -dd/mm/aa) |
| <b>CÓDIGO PAUTAL (NC)</b>          | 0910 99 91   |
| <b>CÓDIGO TARIC</b>                | -  |
| <b>CÓDIGO EAN-13</b>               | Embalagem 10g  |
|                                    | 5600751904876  |
| <b>DATA DA DURABILIDADE MÍNIMA</b> | 2 anos   |
| <b>CONSERVAÇÃO</b>                 | Conservar em lugar abrigado da luz, seco e fresco                                    |

| <b>CAPACIDADE LOGÍSTICA</b>   |              |               |            |
|---|--------------|---------------|------------|
| <b>APRESENTAÇÃO</b><br>saquetas de papel<br>standup com janela e<br>fecho zip | Peso líquido | <b>10g</b>    | <b>20g</b> |
|   | Peso bruto   | 16g           | 28g        |
| <b>UNIDADES POR CAIXA</b>   |              | 20            | 10         |
| <b>CÓDIGO ITF-14</b>  |              | 5600751904876 |            |
| <b>PESO LÍQUIDO POR CAIXA</b>   |              | 200g          | 200g       |
| <b>PESO BRUTO POR CAIXA</b>   |              | 320g          | 280g       |
| <b>DIMENSÕES DA CAIXA</b><br>em cm (c/l/h)                                    |              | 30x23x13,5    | 30x23x13,5 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  <p>TERRIUS</p> | <p>FICHA TÉCNICA</p> <p>PRODUTO: <b>MANJERICÃO</b></p> | <p>Código: FT. 76</p> <p>Edição: 2ª</p> <p>Data: 01/04/2021</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, 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](http://www.terrius.pt)” e código de barras.

**MODO DE UTILIZAÇÃO:** Planta aromática vulgarmente utilizada na cozinha mediterrânea para aromatizar diversos pratos, molhos, conservas e outros preparados. Pode ainda ser utilizado como infusão e em licores.

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

**INFORMAÇÃO ADICIONAL:** Amplamente usado na cozinha italiana esta planta é normalmente utilizada em pratos de massas, omeletes, ensopados, queijos, carnes e pratos confeccionados com tomate entre outros.



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

Certificado nº 570/2/1953/18



FICHA TÉCNICA  
PRODUTO: **MANJERICÃO**

Código: FT. 76  
Edição: 2ª  
Data: 01/04/2021

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](mailto:geral@terrius.pt)

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

RÓTULO DO PRODUTO:

|  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|---|--|--|
|  |  | <p><b>Manjericão<br/>Basil</b></p> <p>Condimento/Spice</p> <p>Plantas aromáticas medicinais biológicas<br/>Organic, aromatic and medicinal</p> | <p>Lote/Batch: MANJ-CNR-2 Consumir de preferência antes de: best before end 11/2021</p> <p>350073194876</p> <p>Receitas em: <a href="http://www.terrius.pt">www.terrius.pt</a><br/>Recipes at: <a href="http://www.terrius.pt">www.terrius.pt</a></p> | <p><b>Manjericão Basil</b><br/>Peso Líquido (aprox): 10g Weight 10g</p> <p>Planta aromática vulgarmente utilizada na cozinha mediterrânea para aromatizar diversos pratos, molhos, conservas e outros preparados. Pode ainda ser utilizado como infusão e em licores. Amplamente usado na cozinha italiana esta planta é normalmente utilizada em pratos de massas, omeletes, ensopados, queijos, carnes e pratos confeccionados com tomate entre outros.</p> <p><i>Aromatic plant commonly used in the Mediterranean kitchen to flavor various dishes, sauces, preserves and other preparations. It can also be used as an infusion and in liqueurs. Widely used in Italian cuisine this plant is normally used in pasta dishes, omelets, stews, cheeses, meats and tomato dishes among others.</i></p> | <p>Produzido na UE Made in the EU<br/>Conservar em local fresco e seco abrigado de luz<br/><i>Keep in a cool, dry place, away from light</i></p> <p>PT-BIO-02<br/>Agricultura de Portugal </p> <p>Distribuído por: Distributed by:<br/>TERRIUS FOOD AND TOURISM, LDA<br/>Edifício Moinho da Cova Portagem<br/>7330-328 S. Salvador da Aramenha<br/>Marvão - Alentejo - Portugal<br/><a href="mailto:geral@terrius.pt">geral@terrius.pt</a></p> |
|--|--|--|---|--|--|