



| | | |
|---|---|--|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUTO: POEJO | Código: FT. 77 Edição: 2ª Data: 01/04/2021 |
|---|---|--|

NOME DO PRODUTO: *Poejo*

| | |
|------------------------------------|--|
| PRODUTO | Poejo (<i>Mentha pulegium</i>) |
| FORMA DO PRODUTO | Folhas secas |
| QUALIDADES | Primeira |
| CARACTERÍSTICAS | Cor: verde |
| LOTE | Correspondente ao nº de corte, produto e data embalagem ex: n/ano – LL -dd/mm/aa) |
| CÓDIGO PAUTAL (NC) | 0910 99 91 |
| CÓDIGO TARIC | - |
| CÓDIGO EAN-13 | Embalagem 10g |
| | 5600751904869 |
| 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 | | 5600751904869 | |
| 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 PRODUTO: POEJO</p> | <p>Código: FT. 77 Edição: 2ª 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” 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 Específica.

INFORMAÇÃO ADICIONAL: Planta muito utilizada no alentejo em pratos de peixe, açordas, migas ou outros pratos.



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

Certificado nº 570/2/1953/18



FICHA TÉCNICA
PRODUTO: **POEJO**

Código: FT. 77
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

www.terrius.pt

RÓTULO DO PRODUTO:

| | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|
| | | <p>Poejo Pennyroyal Condimento/Spice <i>Plantas aromáticas medicinais biológicas Organic, aromatic and medicinal</i></p> | <p>Lote/Batch: POE-CMR-4 Consumir de preferência antes de: best before end 11/2024</p> <p>5600791304859</p> <p>Receitas em: www.terrius.pt Recipes at: www.terrius.pt</p> | <p>Poejo Pennyroyal Peso Líquido (aprox): 10g <i>Weight 10g</i></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. Planta muito utilizada no alentejo em pratos de peixe, açordas, migas ou outros pratos.</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. Plant widely used in the Alentejo in fish dishes, açordas, migas or other dishes.</i></p> | <p>Produzido na UE <i>Made in the EU</i> Conservar em local fresco e seco abrigado de luz <i>Keep in a cool, dry place, away from light</i></p> <p>PT-BIO-02 Agricultura de Portugal</p> <p>Distribuído por: <i>Distributed by:</i> TERRIUS FOOD AND TOURISM, LDA Edifício Moinho da Cova-Portagem 7330-328 S. Salvador da Aramenha Marvão - Alentejo - Portugal geral@terrius.pt</p> |
|--|--|---|---|--|---|