

		<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>PRODUTO: DOCE DE CASTANHA E ERVA DOCE</b>	Código: FT.81 Edição: 2ª Data: 15/02/2021
--	--	--	--

NOME DO PRODUTO: *Doce de Castanha e Erva Doce*

<b>VARIEDADE</b>	N/A
<b>FORMA DO PRODUTO</b>	Creme homogéneo de cor castanho claro
<b>QUALIDADE</b>	Primeira
<b>COMPOSIÇÃO</b>	Castanha (60%), açúcar e erva-doce (4%)
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Doce de cor castanho claro, preparado à de castanha desidratada fumada, açúcar e erva-doce
<b>LOTE</b>	Correspondente à data de fabrico (dd/mm/aa)
<b>CÓDIGO PAUTAL (NC)</b>	2007 99 20
<b>CÓDIGO TARIC</b>	-
<b>CÓDIGO EAN-13</b>	Embalagem de 200g
	5600751904234
<b>DATA DA DURABILIDADE MÍNIMA</b>	2 anos após a data de fabrico
<b>CONSERVAÇÃO</b>	Conservar em lugar fresco e seco

		<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>PRODUTO: DOCE DE CASTANHA E ERVA DOCE</b>	Código: FT.81 Edição: 2ª Data: 15/02/2021
--	--	--	--

<b>CAPACIDADE LOGÍSTICA</b>		
<b>APRESENTAÇÃO</b> Frasco/Garrafa em vidro	Peso líquido	<b>200g</b>
	Peso bruto	340g
<b>UNIDADES POR CAIXA</b>		12
<b>CÓDIGO ITF-14</b>		15600751904231
<b>PESO LÍQUIDO POR CAIXA</b>		2400g
<b>PESO BRUTO POR CAIXA</b>		4345g
<b>DIMENSÕES DA CAIXA</b> em cm (c/l/h)		30x23x13,5

**FABRICO/ TRANSFORMAÇÃO:**

1. Mistura dos ingredientes e temperos
2. Tempo de confeção
3. Embalamento
4. Pasteurização
5. Arrefecimento
6. Rotulagem
7. 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 no rótulo 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](http://www.terrius.pt)” e código de barras.

**MODO DE UTILIZAÇÃO:** Produto pronto a consumir (RTE); experimente servir com: queijos, pão, tostas ou para preparar sobremesas. Receita simples (4 pessoas): junte 4 iogurtes naturais com 2 colheres de sopa de Doce de Castanha, envolva e polvilhe com frutos secos tostados.

		<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>PRODUTO: DOCE DE CASTANHA E ERVA DOCE</b>	Código: FT.81 Edição: 2ª Data: 15/02/2021
--	--	--	--

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); 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		967,5 Kj	228 Kcal
Lípidos Totais dos quais Ác Gordos Saturados,		<0,5g <0,1g	
Hidratos de carbono dos quais Açúcares		55,5g	50,2g
Proteínas		<1,0g	
Sódio	Sal	0,004g	0,01g

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)

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>PRODUTO: DOCE DE CASTANHA E ERVA DOCE</b>	Código: FT.81 Edição: 2ª Data: 15/02/2021
--	--	--

**RÓTULO DO PRODUTO:**




**TERRIUS**

**Doce de Castanha e Erva Doce**

*Chestnut and Fennel Jam*



Preparado com 50g de fruta por 100g.



5600751904234

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

**Doce de Castanha e Erva Doce** Produzido na UE

**Peso Líquido (aprox): 200g** Depois de aberto conservar por 10 dias no frio.

Ingredientes: castanha (60%), açúcar e erva doce (4%).

Pronto a consumir, experimente servir com: queijos, pão, tostas ou para preparar sobremesas.

Receita simples (4 pessoas): junte 4 iogurtes naturais com 2 colheres de sopa de Doce de Castanha, envolva e polvilhe com frutos secos tostados.

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: 011020 | Consumir de preferência antes do fim de: 10/2022

Informação nutricional por 100g de produto	
Valor energético	967,5 Kj/228 Kcal
Lípidos dos quais saturados	<0,5g <0,1g
Hidratos de carbono dos quais açúcares	55,5g 50,2g
Proteínas	<1,0g
Sal	0,01g