

		FICHA TÉCNICA PRODUTO: DOCE DE MAÇÃ E CANELA	Código: FT.82 Edição: 2ª Data: 15/06/2021
--	--	---	--

NOME DO PRODUTO: *Doce de Maçã e Canela*

VARIEDADE	N/A
FORMA DO PRODUTO	Creme homogéneo de cor amarelo-torrado
QUALIDADE	Primeira
COMPOSIÇÃO	Maçã (60%), açúcar e canela (4%)
CARACTERÍSTICAS	Doce de cor amarelo/alaranjado, preparado à base de maçã, açúcar e canela
LOTE	Correspondente à data de fabrico (dd/mm/aa)
CÓDIGO PAUTAL (NC)	2007 99 39
CÓDIGO TARIC	-
CÓDIGO EAN-13	Embalagem 200g
	5600751904272
DATA DA DURABILIDADE MÍNIMA	2 anos após a data de fabrico
CONSERVAÇÃO	Conservar em lugar fresco e seco

		FICHA TÉCNICA PRODUTO: DOCE DE MAÇÃ E CANELA	Código: FT.82 Edição: 2ª Data: 15/06/2021
--	--	---	--

CAPACIDADE LOGÍSTICA		
APRESENTAÇÃO Frasco/Garrafa em vidro	Peso líquido	200g
	Peso bruto	340g
UNIDADES POR CAIXA		12
CÓDIGO ITF-14		15600751904279
PESO LÍQUIDO POR CAIXA		2400g
PESO BRUTO POR CAIXA		4345g
DIMENSÕES DA CAIXA 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” e código de barras.

MODO DE UTILIZAÇÃO: Produto pronto a consumir (RTE); 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.

		FICHA TÉCNICA PRODUTO: DOCE DE MAÇÃ E CANELA	Código: FT.82 Edição: 2ª Data: 15/06/2021
--	--	---	--

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		1070 Kj	251 Kcal
Lípidos Totais dos quais Ác Gordos Saturados		<0,5g <0,1g	
Hidratos de carbono dos quais Açúcares		64,9g	58,6g
Proteínas		<1g	
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

www.terrius.pt

		FICHA TÉCNICA PRODUTO: DOCE DE MAÇÃ E CANELA	Código: FT.82 Edição: 2ª Data: 15/06/2021
--	--	---	--

RÓTULO DO PRODUTO:



TERRIUS

Doce de Maçã e Canela
Cinnamon Apple Jam

Doce de Maçã e Canela
Peso Líquido (aprox): 200g

Preparado com 60g de fruta por 100g.



9600751904272

Receitas em:
www.terrius.pt

Doce de Maçã e Canela
Peso Líquido (aprox): 200g

Ingredientes: maçã (60%), açúcar e canela (4%).

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

Receta simples (4 pessoas): junte 4 iogurtes naturais com 2 colheres de sopa de Doce de Maçã, 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

Lote: 251120 | Consumir de preferência antes do fim de: 11/2022

Produzido na UE
Depois de aberto conservar por 10 dias no frio.

Informação nutricional por 100g de produto	
Valor energético	1070KJ/ 251Kcal
Lípidos dos quais saturados	<0,5g <0,1g
Hidratos de carbono dos quais açúcares	64,9 g 58,6 g
Proteínas	<1g
Sal	<0,01mg