

		FICHA TÉCNICA PRODUTO: MOSTARDA DE PIMENTO PIQUILHO	Código: FT.22 Edição: 9ª Data: 22/04/2020
--	--	--	--

NOME DO PRODUTO: *Mostarda de Pimento Piquilho*

VARIEDADE	<i>Pimento Piquillo</i>		
FORMA DO PRODUTO	Molho de aspeto homogéneo		
QUALIDADE	Extra		
COMPOSIÇÃO	Pimento Piquilho (42%), mostarda (33%), mel, azeite, alho e sal		
CARACTERÍSTICAS	Mostarda de cor laranja à base de pimento <i>Piquilho</i> com azeite e mel		
LOTE	Correspondente à data de fabrico (dd/mm/aa)		
CÓDIGO PAUTAL (NC)	2103 30 90		
CÓDIGO TARIC	2103 30 90 10		
CÓDIGO EAN-13	Embalagem 200g	Embalagem 450g	Embalagem 350g
	5600751904265	5600751904654	
DATA DA DURABILIDADE MÍNIMA	3 anos após a data de fabrico		
CONSERVAÇÃO	Conservar em lugar fresco e seco		

		FICHA TÉCNICA PRODUTO: MOSTARDA DE PIMENTO PIQUILHO	Código: FT.22 Edição: 9ª Data: 22/04/2020
--	--	--	--

CAPACIDADE LOGÍSTICA				
APRESENTAÇÃO Frasco/Garrafa em vidro	Peso líquido	200g	450g	350g
	Peso bruto	340g	700g	540g
UNIDADES POR CAIXA		12	8	12
CÓDIGO ITF-14		15600751904262	15600751904651	
PESO LÍQUIDO POR CAIXA		2400g	3600g	4200g
PESO BRUTO POR CAIXA		4345g	5850g	6480g
DIMENSÕES DA CAIXA em cm (c/l/h)		30x23x13,5	30x23x13,5	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); experimente servir com peixe ou carne grelhados, como molho de carne assada ou de pregos no mão e de saladas, queijos frescos ou curados, pratos de legumes e ainda pão torrado ou tostas.

		FICHA TÉCNICA PRODUTO: MOSTARDA DE PIMENTO PIQUILHO	Código: FT.22 Edição: 9ª Data: 22/04/2020
--	--	--	--

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		682 KJ	163 Kcal
Lípidos Totais		7,5 g	
dos quais Ác Gordos Saturados,		6,31 g	
Ác Gordos Monoinsaturados,		1,02 g	
Ác Gordos Polinsaturados		0,17 g	
Hidratos de carbono		22 g	
dos quais Açúcares		13,6 g	
Proteínas		1,2 g	
Fibras alimentares		1,2 g	
Sódio	Sal	1,936 g	4,84 g
Humidade		62,3 g	
Cinzas		5,7 g	
Glúten		Não detetado	

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

		FICHA TÉCNICA PRODUTO: MOSTARDA DE PIMENTO PIQUILHO	Código: FT.22 Edição: 9ª Data: 22/04/2020
--	--	--	--

www.terrius.pt

RÓTULO DO PRODUTO:



TERRIUS
Mostarda de Pimento
Pepper Mustard




5 600751 904265

Mostarda de Pimento
Peso Líquido (aprox): 200g

Ingredientes: **mostarda** (33%) (Composta por: água, vinagre, sal, açúcar, fécula de batata, sementes de mostarda, cúrcuma, **farinha de trigo** conservante (E211- Benzoato de sódio)) Pimento Piquilho (42%), especiarias, mel, azeite, alho e sal.

Experimente servir com: Peixe ou carne grelhados, como molho de carne assada ou de pregos no pão e de saladas, queijos frescos ou curados, pratos de legumes e ainda com pão torrado ou tostas.

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

Produzido na UE

Conservar em local fresco e seco
30 dias após aberto.

Informação nutricional por 100g de produto

Valor energético	682KJ/ 163Kcal
Lípidos dos quais saturados	7,5 g 6,31 g
Hidratos de carbono dos quais açúcares	22 g 13,6 g
Proteínas	1,2 g
Sódio/Sal	1.936 g/4,84g

Receitas em: www.terrius.pt

Lote: 031118 | Consumir de preferência antes do fim de: 11/2021