

	FICHA TÉCNICA PRODUTO: MEL BIOLÓGICO	Código: FT.60 Edição: 5ª Data: 01/04/2021
---	---	---

NOME DO PRODUTO: *Mel Biológico*

VARIEDADE	<i>Multifloral</i>
FORMA DO PRODUTO	Aspeto homogéneo
QUALIDADES	Extra
CARACTERÍSTICAS	Mel de cor âmbar, proveniente de plantas como a soagem, rosmaninho, cardo, esteva, sargaço, tomilho e alecrim. Contém melada de azinho e sobro.
LOTE	Correspondente ao nº de ordem de produção de fabrico e ano (nº ordem produção/aaaa)
CÓDIGO PAUTAL (NC)	0409 00 00
CODIGO TARIC	0409 00 00 00
CÓDIGO EAN-13	5600751904630
DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA	2 anos após a data de fabrico
CONSERVAÇÃO	Conservar em lugar fresco e seco

CAPACIDADE LOGÍSTICA		
APRESENTAÇÃO Frasco de vidro	Peso líquido	250g
	Peso bruto	400g
UNIDADES POR CAIXA		12
CÓDIGO ITF-14		15600751904637
PESO LÍQUIDO POR CAIXA		3000g
PESO BRUTO POR CAIXA		5063g
DIMENSÕES DA CAIXA em cm (c/l/h)		30x23x13,5



FICHA TÉCNICA
PRODUTO: **MEL BIOLÓGICO**

Código: FT.60
Edição: 5ª
Data: 01/04/2021

FABRICO/ TRANSFORMAÇÃO

1. Preparação dos ingredientes (cresta e melaria)
2. Mistura dos ingredientes (desoperculação)
3. Confeção (centrifugação e filtração)
4. Embalamento
5. Armazenamento em local fresco e seco

INFORMAÇÕES DO RÓTULO: nome do produto, qualidade, peso líquido, ingredientes, modo de utilização e benefícios, lote, “consumir de preferência antes do fim de:” (informação que se encontra no rótulo da seguinte forma, respetivamente: n/aa e mm/aaaa), condições de conservação, nº de apicultor, dados do distribuidor, valores nutricionais por 100g, “receitas em www.terrius.pt” e código de barras.

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		1404 KJ	320 Kcal
Lípidos Totais		0 g	
dos quais Ác Gordos Saturados		0 g	
Hidratos de carbono		82 g	
dos quais Açúcares		70 g	
Proteínas		7,2 g	
Sódio	Sal	8,74 g	21,85 g
Glúten		Não detetado	

 <p>TERRIUS</p>	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>PRODUTO: MEL BIOLÓGICO</p>	<p>Código: FT.60</p> <p>Edição: 5ª</p> <p>Data: 01/04/2021</p>
---	---	--

INFORMAÇÃO ADICIONAL: Mel de alta qualidade, pois as colmeias estão distribuídas por zonas isentas de poluição e de agricultura intensiva. Todo o ciclo de produção oferece garantias de qualidade, desde a qualidade dos enxames, material apícola, ceras e saúde das colmeias com recurso a produtos exclusivamente naturais, aos processos de extração, maturação e embalagem, obedecendo às melhores práticas instituídas. O modo de produção é controlado por um organismo de certificação independente. Observação: a cristalização fina e compacta é um fenómeno natural.

BENEFÍCIOS: Prisão de ventre, pois ajuda o intestino a se movimentar; má digestão e úlceras gástricas, pois tem enzimas que facilitam a digestão; bronquite, asma, gripe e dor de garganta, pelas suas características antibióticas e anticépticas.



Produzido em modo de produção Biológica - PT-BIO-03

Certificado nº AB01476UP/Apicutor nº 285303

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

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>PRODUTO: MEL BIOLÓGICO</p>	<p>Código: FT.60</p> <p>Edição: 5ª</p> <p>Data: 01/04/2021</p>
---	---	--



RÓTULO DO PRODUTO:



TERRIUS

Mel Biológico

Organic Honey


5-600751-904630

Mel Biológico da Serra de São Mamede
Peso Líquido (aprox): 250g

Experimente servir em pão torrado ou tostas; queijos; saladas; bolos; sobremesas...
Promove as defesas naturais do organismo.
Ajuda em problemas respiratórios, dor de garganta, digestão e problemas gástricos.

Certificado por: PT-BIO-03 |
Produzido e embalado pelo Apicultor 285303

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

Informação nutricional por 100g de produto	
Valor energético	1404KJ/ 320Kcal
Lípidos dos quais saturados	0 g 0 g
Hidratos de carbono dos quais açúcares	82 g 70 g
Proteínas	7,2 g
Sódio/Sal	8,74 g/ 21,85 g