

| Ficha técnica do produto

1. Produzido por | **Produced by:**

Azevagro, Lda.

2. Morada | **Address:**

Rua de São Brás, 16 (Zona Industrial)
2540-136 Bombarral – Portugal

www.frutaformas.pt
marketing@frutaformas.pt

3. Nome do Produto | **Product Name:**

Lingotes de Pera Rocha & Ginja Mariquinhas | Rocha Pear & Mariquinhas Liquor Ingots

4. Código do Produto | **Product Code:**

300-0055 – Lingotes de Pera Rocha & Ginja Mariquinhas

5. Designação | **Designation:**

Barras de Pera Rocha & Ginja Mariquinhas
Dehydrated Rocha Pear Bars with Ginja

6. Composição | **Composition:**

Pera (89%), Ginja Mariquinhas Desidratada (10,5%) e Licor de Ginja Mariquinhas (0,5%).

Pear (89%), Dehydrated Mariquinhas Sour Cherry (10,5%) and Mariquinhas Sour Cherry Liquor (0,5%).



7. Características/Descrição | **Characteristics/Description:**

Uma seleção única de sabores combinando o doce da Pera Rocha do Oeste com a frescura da Ginja Mariquinhas. Produto natural, sem corantes ou aromas adicionados, feito em Portugal e com fruta Portuguesa.

An unique selection of flavours combines the sweetness of Rocha Pear with the freshness of Mariquinhas Sour Cherry. Natural product, without colourings or preservatives, made in Portugal with Portuguese fruit.

8. Apresentação/Embalagem | **Presentation/Packaging:**

Apresentado em embalagem de 110g (8 barras) em caixa.

Packaging of 110g (8 bars) in a box.

9. Rotulagem | **Labeling:**

As embalagens dispõem de todas as informações obrigatórias, nomeadamente, designação, identificação do produtor, ingredientes, data de durabilidade mínima, lote, peso líquido, especificações de conservação bem como informação nutricional.

The packaging has all the legally required information, namely, designation, producer ID, ingredients, shelf life, lot, net weight, storage conditions and all nutritional information.



Pera Rocha e Ginja Mariquinhas		Rocha Pear & Mariquinhas Liqueur	
Informação Nutricional Média		Informação Nutricional Média	
NUTRITIONAL INFORMATION AVERAGE		NUTRITIONAL INFORMATION AVERAGE	
Valor energético Energy	Por 100g	Valor energético Energy	Por 100g
Lípidos Lipids	0,57 g	Lípidos Lipids	0,57 g
dos quais saturados of which saturated	0,27 g	dos quais saturados of which saturated	0,27 g
Hidratos de carbono Carbohydrates	67,2 g	Hidratos de carbono Carbohydrates	67,2 g
dos quais açúcares of which sugars	43,0 g	dos quais açúcares of which sugars	43,0 g
Fibras Fibres	6,14 g	Fibras Fibres	6,14 g
Proteínas Protein	1,85 g	Proteínas Protein	1,85 g
Sódio Salt	0,08 g	Sódio Salt	0,08 g

10. Conservação | Storage Conditions:

Conservar em ambiente seco e fresco.

Keep in a cool and dry place.

11. Data de Durabilidade Mínima | Shelf Life:

12 Meses

12 Months

12. Intenção de Uso | Consumer Usage:

Poderá ser consumido como aperitivo, snack, sobremesa ou alimento durante uma pausa.

It can be serve as an appetizer, snack, dessert or strengthening food. During a walk, in work, school or any other break. This is truly a food from nature.

13. Instrução para manuseamento, preparação e utilização | Handling, preparation and use instructions:

Abrir a embalagem e retirar as duas películas envolventes do lingote/produto.

Open the package and remove the two enveloping films from the ingot / product.

14. Público Alvo | Consumer Target:

Público em geral. Apto para celíacos e diabéticos.

General Public. Suitable for coeliacs (gluten free) and diabetics (no added sugar).

15. Instrução para manuseamento, preparação e utilização | Handling, preparation and use instructions:

Abrir a embalagem e retirar as duas películas envolventes do lingote/produto.

Open the package and remove the two enveloping films from the ingot / product.

16. Informação Nutricional | Nutritional Information Average:

Informação Nutricional Nutritional Information Average	Por Per 100g
Valor Energético Energy	309 Kcal 1293 KJ
Lípidos Lipids	0,57 g
dos quais saturados of wich saturates	0,27 g
Hidratos de Carbono Carbohydrates dos	67,2 g
quais açúcares ofwich sugars	43,0 g
Fibras Fibers	6,14 g
Proteínas Proteins	1,85 g
Sal Salt	0,08 g

17. Características Químicas | Chemical Properties:

Sem adição de açúcar, conservantes ou corantes. Isento de resíduos fitofarmacêuticos.

No added sugar, preservatives or dyes. Free of plant protection waste.

18. Características Microbiológicas | Microbiological Properties:

Parâmetro Parameter	Limite Limits
Salmonella spp.	Ausente em Absent in 25g
E. Coli	$\leq 1 \times 10^2$
S. aureus	$\leq 1 \times 10^2$
Listeria monocytogenes	Ausente em Absent in 25g

Fonte: Reg (CE)nº 1441/2007 de 5 de Dezembro e Critérios microbiológicos de pratos prontos a comer Instituto Ricardo Jorge.

19. Logística | Logistics:

Códigos EAN | EAN Codes

Tipo de Embalagem Packaging	Códigos EAN EAN Codes
Caixa Cartão Cardboard Box	5600745706585

Unidades de Transporte | Transpor Units

Tipo de Embalagem Packaging	Quantidade por caixa Quantity per box
Caixa Cartão Cardboard Box	12