

| 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:**

Croca® Maçã | Crunchy Apple Rings

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

200-0010 – Lata Croca® Maçã
400-0010 – Saco Croca® Maçã

5. **Designação | Designation:**

Maçã desidratada - Pedacos de Fruta em Formas
Dehydrated Apple - Pieces of Fruit in Shapes

6. **Composição | Composition:**

Maçã (100%)

Apple (100%)





10. Conservação | **Storage Conditions:**

Conservar em ambiente seco e fresco.

Keep in a cool and dry place.

11. Data de Durabilidade Mínima | **Shelf Life:**

6 Meses

6 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 consumir o produto.

Open the package and consume the 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. Informação Nutricional | **Nutritional Information Average:**

Informação Nutricional Nutritional Information Average	Por Per 100g
Valor Energético Energy	365 Kcal 1527 KJ
Lípidos Lipids dos quais saturados of wich saturates	1,30 g 0,5 g
Hidratos de Carbono Carbohydrates dos quais açúcares ofwichsugars	81,8 g 73,8 g
Fibras Fibers	9,8 g
Proteínas Proteins	1,6 g
Sal Salt	0,06 g

16. 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.

17. 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.

18. Logística | Logistics:

Códigos EAN | EAN Codes

Tipo de Embalagem Packaging	Códigos EAN EAN Codes
Tubo de cartão Cardboard tube	5600745706004
Embalagem Flowpack	5600745706103

Unidades de Transporte | Transpor Units

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