

## | 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® Pera Rocha | Crunchy Rocha Pear Rings

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

400-0033 – Saco Croca® Pera Rocha

5. Designação | **Designation:**

Pera desidratada - Pedacos de Fruta em Formas  
*Dehydrated Pear - Pieces of Fruit in Shapes*

6. Composição | **Composition:**

Pera (100%)

*Pear (100%)*



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

As Croca® Pera Rocha são 100% naturais e altamente ricas em fibra. Com uma textura crocante e estaladiça, toda a riqueza nutritiva e sabor das melhores peras nacionais, estão ali presentes. A embalagem é intemporal. O produto é distinto e tradicional. O único componente retirado foi a água. E menos água, equivale a mais sabor.

*The Croca® Rocha Pear is 100% natural, highly rich in fiber. With a crunchy texture, all the wealth nutritious and taste of the best pears, are present there. The packaging is timeless. The product is distinctive and traditional. The one component removed is water. And less water equals more flavors.*

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

As Croca® Pera Rocha são comercializadas em embalagens de 75g, em embalagem de plástico.

*Packaging of 75g (flowpacks).*

## 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.*



**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   <b>Nutritional Information Average</b>                        | Por   <b>Per 100g</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Valor Energético   <b>Energy</b>                                                       | 365 Kcal   1527 KJ    |
| Lípidos   <b>Lipids</b><br>dos quais saturados   <b>of wich saturates</b>              | 1,30 g<br>0,5 g       |
| Hidratos de Carbono   <b>Carbohydrates</b> dos<br>quais açúcares   <b>ofwichsugars</b> | 81,8 g<br>73,8 g      |
| Fibras   <b>Fibers</b>                                                                 | 9,8 g                 |
| Proteínas   <b>Proteins</b>                                                            | 1,6 g                 |
| Sal   <b>Salt</b>                                                                      | 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:**

| <b>Parâmetro   Parameter</b> | <b>Limite   Limits</b>            |
|------------------------------|-----------------------------------|
| Salmonella spp.              | Ausente em   <b>Absent in</b> 25g |
| E. Coli                      | $\leq 1 \times 10^2$              |
| S. aureus                    | $\leq 1 \times 10^2$              |
| Listeria monocytogenes       | Ausente em   <b>Absent in</b> 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 |
| Embalagem   Flowpack          | 05600745706318          |

### Unidades de Transporte | Transpor Units

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