

| 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:**

NATURALSICES de Maçã | NATURALSICES Apple

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

400-0093 – NATURALSICES de Maçã

5. Designação | **Designation:**

Pedaços de Maçã Desidratada
Pieces of Apple Dehydrated

6. Composição | **Composition:**

Maçã (100%)
Apple (100%)



7. Características/Descrição | Characteristics/Description:

As DINUTRI NATURALSLICES de Maçã desidratada são 100% naturais e altamente ricas em fibra. Com uma textura suave, toda a riqueza nutritiva e sabor das melhores maçãs 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 DINUTRI NATURALSLICES of dehydrated Apple are 100% natural, highly rich in fiber. With a delicate texture, all the wealth nutritious and taste of the best apples, are present there.

The packaging is timeless. The product is distinctive and traditional. The one component removed is water. And less water equals more flavor.

8. Apresentação/Embalagem | Presentation/Packaging:

As DINUTRI NATURALSLICES de maçã desidratada são comercializadas em embalagens de 50g, em saquinhos de plástico.

Packaging of 50g (flow pack bags).

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 e informação nutricional.

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



Maçã Desidratada - Textura Suave

Peso Líquido | NET Weight: 50g

Ingredientes | Ingredients: 100% Maçã (Apple)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA NUTRITIONAL INFORMATION AVERAGE	P 100g	P 50g
Valor energético Energy	352Kcal (1472KJ)	176Kcal (736KJ)
Lípidos Lipids dos quais saturados of which	0,6g 0,3g	0,3g 0,2g
Hidratos de carbono Carbohydrates dos quais açúcares of which	81,5g 73,0g	40,8g 36,5g
Fibras Fibers	7,2g	3,6g
Proteínas Protein	1,3g	0,7g
Sál Salt	0,06g	0,03g

Produzido e Embalado por:

Produce and Packed by:
Azevengo, Lda | Rua de São Brás, 16
2540-136 Bombarral - Portugal
Tlf: (+351) 262604057 | 960073954
info@dinutri.com | www.dinutri.com

Lote - Validade | Lot - Best Before



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 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	352 Kcal 1472 KJ
Lípidos Lipids	0,60 g
dos quais saturados of wich saturates	0,30 g
Hidratos de Carbono Carbohydrates dos	81,5 g
quais açúcares ofwichsugars	73,0 g
Fibras Fibers	7,2 g
Proteínas Proteins	1,3 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
Saco Bag	5600745706493

Unidades de Transporte | **Transpor Units**

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