

| 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:**

NATURALSLICES Pera | NATURALSLICES Pear

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

400-0092 – NATURALSLICES Pera

5. Designação | **Designation:**

Pedaços de Pera Rocha Desidratada
Pieces of Rocha Pear Dehydrated

6. Composição | **Composition:**

Pera (100%)
Pear (100%)

7. Características/Descrição | Characteristics/Description:

As DINUTRI NATURALSLICES de Pera desidratada são 100% naturais e altamente ricas em fibra. Com uma textura suave, 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 DINUTRI NATURALSLICES of dehydrated Pear are 100% natural, highly rich in fiber. With a delicate 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 flavor.

8. Apresentação/Embalagem | Presentation/Packaging:

As DINUTRI NATURALSLICES de pera 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 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 Desidratada - Textura Suave

Peso Líquido | NET Weight: 50g

Ingredientes | Ingredients: 100% Pera (Pear)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA NUTRITIONAL INFORMATION AVERAGE	P 100g	P 50g
Valor energético Energy	338Kcal (1379KJ)	168Kcal (687KJ)
Lípidos Lipids dos quais saturados of which	0,6g 0,3g	0,3g 0,2g
Hidratos de carbono Carbohydrates dos quais açúcares of which	73,0g 46,3g	36,5g 23,2g
Fibras Fibers	6,7g	3,4g
Proteínas Protein	1,9g	1,0g
Sal Salt	0,08g	0,04g

Produzido e Embalado por:

Produced and Packaged by:
Azevago, Lda | Rua de São Brás, 16
2540-136 Bombarral - Portugal
Tlf: (+351) 252640057 | 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	328 Kcal 1373 KJ
Lípidos Lipids	0,60 g
dos quais saturados of wich saturates	0,30 g
Hidratos de Carbono Carbohydrates dos	73,0 g
quais açúcares ofwichsugars	46,3 g
Fibras Fibers	6,7 g
Proteínas Proteins	1,9 g
Sal Salt	0,08 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	5600745706509

Unidades de Transporte | **Transpor Units**

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