

Nº: FTP.01 Pág. 1 de 3		Data: 2018-02-13
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Versão: 1.0

1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO

Sumo Cenoura 50% e 50% Maçã.

2. INGREDIENTES

Sumo de Cenoura e sumo de Maçã, antioxidante: ácido ascórbico.

Contém açúcares naturalmente presentes na fruta.

3. CONDIÇÕES DO USO

USO PREVISTO: Pronto para consumo; garantir as condições de conservação e preservação.

USO NÃO PREVISTO: Consumir fora do prazo de validade, após exposição prolongada ao sol ou a uma fonte de calor, embalagem danificada.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

ASPETO	Líquido homogéneo	CHEIRO	Característico a Cenoura
COR	Laranja	SABOR	Característico a Cenoura

5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Valores por 100 ml de produto	
Valor Energético	184KJ/43Kcal
Proteínas	0,6g
Hidratos de Carbono	11g
Hidratos de Carbono dos quais: açúcares	10.1g
Lípidos	< 0,1g
Lípidos dos quais: ácidos gordos saturados	0g
Fibras Alimentares	< 0,1g
Equivalente em Sal	< 0,1g

Nº: FTP.01 Pág. 2 de 3		Data: 2018-02-13
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Versão: 1.0

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS A 30°C	< 1.0x10 ¹ ufc/g
COLIFORMES TOTAIS	<1 ufc/g
COLIFORMES FECAIS	<1 ufc/g
BOLORES	<1 ufc/g
LEVEDURAS	<1 ufc/g

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PH	≤ 4,5	BRIXº	9,5
-----------	-------	--------------	-----

8. DADOS LOGÍSTICOS DA EMBALAGEM (UNIDADE DE VENDA)

VOLUME LÍQUIDO	3L	COMPRIMENTO	18,0 cm
PESO BRUTO	3,3 KG	ALTURA	24,5 cm
EAN	5600773016960	LARGURA	9,0 cm

9. ACONDICIONAMENTO DO PRODUTO

TIPO	- Bag-in-Box (BIB)
COMPONENTES	- Caixa de Cartão - Torneira Dispensadora - Bolsa EVOH

10. ROTULAGEM

De acordo com a legislação em vigor.

11. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco e seco. Proteger do calor e da luz solar.

12. PERÍODO DE VALIDADE, MENÇÃO E LOCALIZAÇÃO

Validade: 6 meses (Referência ao ano/mês/dia)

Consumir antes de ... (Ver na embalagem)

13. CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO

Transporte à temperatura ambiente.

14. SEGURANÇA ALIMENTAR

A 7.CBAfruit encontra-se a implementar o Sistema HACCP de acordo com o Regulamento (CE) Nº852/2004 de 29 de abril e com o *Codex Alimentarius*.

Nº: FTP.01 Pág. 3 de 3		Data: 2018-02-13
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Versão: 1.0

15. LISTAGEM DE ALERGÉNIOS (SEGUNDO DIRETIVA 2007/68/CE)

ALERGÉNIOS	CONTÉM	
	SIM	NÃO
1.Cereais que contém glúten nomeadamente (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, Kamut ou as suas estirpes hibridizadas e produtos à base destes cereais.		X
2.Crustáceos e produtos à base de crustáceos.		X
3.Ovos e produtos à base de ovos.		X
4. Peixes e produtos à base de peixes.		X
5.Amendoins e produtos à base de amendoins.		X
6.Soja e produtos à base de soja.		X
7.Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).		X
8. Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do Brasil, pistácios, nozes de macadâmia e de queensland e produtos à base destes frutos de casca rija, utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola.		X
9. Aipo e produtos à base de aipo.		X
10. Mostarda e produtos à base de mostarda.		X
11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo.		X
12. Dióxido de Enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10 mg/l, em termos de SO ₂ total que deve ser calculado para produtos propostos como prontos para consumo ou reconstituídos, de acordo com as instruções dos fabricantes.		X
13.Tremoço e produtos à base de tremoço.		X
14. Moluscos e produtos à base de moluscos.		X

16. GARANTIA DE AUSÊNCIA DE OGM

	SIM	NÃO
O produto contém, é constituído por, ou produzido a partir de OGM		X
Necessita de Rotulagem OGM		X

EMISSÕES

VERSÃO	DATA	PÁGINAS REVISTAS	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
1.0	2019-11-15	Todas	Criação da Ficha Técnica do Produto

DISTRIBUIÇÃO E TOMADA DE CONHECIMENTO

NOME/ DEPARTAMENTO / SECTOR	DATA	RUBRICA	VALIDAÇÃO DA CÓPIA
---	---	---	---