1. Denominação de Venda do Produto

Sumo Kiwi 40% e 60% Maçã.

2. Ingredientes

Sumo de Kiwi 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 Kiwi
Cor	**Verde Claro**	**Sabor**	Característico a Kiwi

5. Características nutricionais

Valores por 100 ml de produto	
Valor Energético	173KJ/41Kcal
Proteínas	0,6g
Hidratos de Carbono	10g
Hidratos de Carbono dos quais: **açúcares**	9,4g
Lípidos	< 0,1g
Lípidos dos quais: **ácidos gordos saturados**	< 0,1g
Fibras Alimentares	< 0,1g
Equivalente em Sal	< 0,25g

6. Características microbiológicas

Microrganismos a 30ºC	3,5x10^2 ufc/g
Coliformes totais	<1ufc/g
Coliformes Fecais	<1ufc/g
Bolores	<1 ufc/g
Leveduras	<1 ufc/g

7. Características Físico-Químicas

pH	≤ 3,5	**Brixº**	8,7

8. Dados Logísticos da Embalagem (Unidade de Venda)

Volume Líquido	3L	**Comprimento**	18 cm
Peso Bruto	3,3 Kg	**Altura**	24,5 cm
EAN	5600773016762	**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*.

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.Temoço 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
---	---	---	---