



Ficha Técnica	
Designação:	Doce de Maçã com Canela e Vinho do Porto
Código:	BA28MBCVP
Categoria:	DOCES de FRUTA
Descrição:	Doces de fruta em bisnaga
Dimensões:	d-28 mm h-170 mm



Produtor e embalador:	Saboral, Lda
Morada:	R. Gen. Humberto Delgado, 180 - Moinho do Calhau 3045-421 Ribeira de Frades - Coimbra - Portugal
Telefone:	+351 239 099 694
E-mail:	mail@saboral.pt

Ingredientes:	Maçã bravo (59%), Acúcar, Canela (0,1%), Vinho do Porto (0.1%) e Sumo de limão.
Informação nutricional (por 100g de produto):	Energia: 230 Kcal / 964 KJ, Lípidos: 0g, (dos quais saturados): 0g Hidratos de Carbono: 55,3g (dos quais açúcares): 54,4g, Proteínas: 0g, Sal: 0g
Características microbiológicas:	Germes a 30°C 10^7 ufc/g Quantificação Bolores 10^5 ufc/g
Modo de preparação:	Desapertar a tampa, retirar o selo de segurança existente na rosca do tubo, reapertar a tampa.
Modo de conservação:	Conservar em local fresco (máx. 20°C) e seco (máx. 60% humidade). Depois de aberto, conservar no frigorífico até 20 dias.
Durabilidade:	Consumo preferente até 2 anos.
Alergénios ou contaminação cruzada:	
País de origem (componente principal):	Portugal
Tipos de embalagens e códigos:	Tubo com 80g: BA28MBCVP Fornecido em caixas expositoras com 6 ou 12 unidades.

Este documento contém as especificações de produto e atesta o cumprimento do mesmo face aos requisitos legais tornando-o apto ao consumo humano. A Saboral Lda, cumpre na sua produção todos os requisitos especificados no seu sistema HACCP, implementado de acordo com o Reg. n.º 852/2004 e demais requisitos de boas práticas de higiene e fabrico. Todas as etapas do processo até a embalagem são controladas para garantir a qualidade do melhor produto final.

Documento aprovado por:	Dora Pedro (segurança alimentar)	pela Saboral: Luiz Silva (diretor geral)
Documento n.º:	FTEC01.01BA28MBCVPpt	
Edição:	06/05/2020	
		SABORAL, LDA NIPC. 514 703 768 Rua Gen. Humberto Delgado, 180 MOINHO DE CALHAU 3045-421 RIBEIRA DE FRADES