
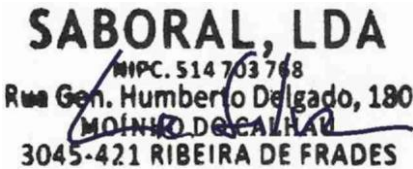


<h1>Ficha Técnica</h1>		
Designação:	Camomila	
Código:	CHCAMA	
Categoria:	<b>TISANA</b>	
Descrição:	Tisana de camomila	

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:	Camomila	
Informação nutricional:	Energia: Kcal / KJ, Lípidos: g, (dos quais saturados): g Hidratos de Carbono: g (dos quais açúcares): g, Fibra: g, Proteínas: g, Sal: < g	
Características microbiológicas:	Germes a 30°C <10 <sup>7</sup> ufc/g Quantificação Bolores <10 <sup>5</sup> ufc/g	
Modo de preparação:	Colocar 2 colheres de chá por cada 250ml de água a 90°C, durante 3-5 minutos. Em pirâmides, juntar 1 pirâmide de chá por cada 200ml de água a 90°C, durante 3-5 minutos.	
Modo de conservação:	Conservar em local fresco (máx. 20°C) e seco (máx. 60% humidade).	
Durabilidade:	Consumo preferente até 3 anos.	
Alergénios ou contaminação cruzada:		
País de origem (componente principal):	Portugal	
Tipos de embalagens (standard) e códigos:	Pirâmides Embalagem de 15 pirâmides: SCPETCHCAMA15P Embalagem de 50 pirâmides: SCPETCHCAMA50P Dispensador de 20 saquetas: DISPCHCAMA20SAQ Caixa de Chá c/ 80 saquetas: CXCHCAMA80SAQ	Solto Embalagem de 30g: SCPETCHCAMA30G Embalagem de 100g: SCPETCHCAMA100G Saco de 100g: CHCAMA100, Saco de 250g: CHCAMA250, Saco de 500g: CHCAMA500, Saco de 1kg: CHCAMAkg Latas com 35g chá solto ou 10-15 pirâmides

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. nº 852/2004 e demais requisitos de boa 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 nº:	FTEC01.02CAMApt	
Edição:	24/05/2020	
