



<h1>Ficha Técnica</h1>		
Designação:	Frutos Vermelhos	
Código:	CHFRUVER	
Categoria:	<b>CHÁ PRETO</b>	
Descrição:	Chá preto com frutas, flores e aroma.	

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:	Chá Preto, Arandos (arandos, açúcar, óleo de girassol), Morangos, Groselhas, Framboesas, Folhas de Arando, Centaurea e aroma.	
Informação nutricional:	Energia: 4 Kcal / 18 KJ, Lípidos: 0g, (dos quais saturados): 0,0 g Hidratos de Carbono: 0,0 g (dos quais açúcares): 0,0 g, Fibra: 0,0 g, Proteínas: 0,0 g, Sal: <0,1 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 2 anos.	
Alergénios ou contaminação cruzada:	Pode conter vestígios de frutos de casca rija.	
País de origem (componente principal):	Índia	
Tipos de embalagens (standard) e códigos:	Pirâmides Embalagem de 15 pirâmides: SCPETCHFRUVER15P Embalagem de 50 pirâmides: SCPETCHFRUVER50P Dispensador de 20 saquetas: DISPCHFRUVER20SAQ Caixa de Chá c/ 80 saquetas: CXCHFRUVER80SAQ	Solto Embalagem de 60g: SCPETCHFRUVER60G Embalagem de 250g: SCPETCHFRUVER250G Saco de 100g: CHFRUVER100 Saco de 250g: CHFRUVER250, Saco de 500g: CHFRUVER500 Saco de 1kg: CHFRUVERKg Latas com 25g-100g 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:	FTEC01.01FRUVERpt	
Edição:	23/04/2020	
 