

	FICHA TÉCNICA PRODUTO: MEL BIOLÓGICO	Edição: 1ª Data: 01/01/2024
--	---	---

NOME DO PRODUTO: *Mel Biológico*

VARIEDADE	<i>Multifloral</i>
FORMA DO PRODUTO	Aspeto homogéneo
QUALIDADES	Extra
CARACTERÍSTICAS	Mel de cor âmbar, proveniente de plantas como a soagem, rosmaninho, cardo, esteva, sargaço, tomilho e alecrim.
LOTE	Correspondente ao nº de ordem de produção de fabrico e ano (nº ordem produção/aaaa)
CÓDIGO EAN-13	0721688187462
DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA	2 anos após a data de fabrico
CONSERVAÇÃO	Conservar em lugar fresco e seco

CAPACIDADE LOGÍSTICA		
APRESENTAÇÃO Frasco de vidro	Peso líquido	1000g
	Peso bruto	1320g
UNIDADES POR CAIXA		6
PESO LÍQUIDO POR CAIXA		6000g
PESO BRUTO POR CAIXA		7920g



FICHA TÉCNICA
PRODUTO: **MEL BIOLÓGICO**

Edição: 1ª

Data: 01/01/2024

FABRICO/ TRANSFORMAÇÃO

1. Preparação dos ingredientes
2. Mistura dos ingredientes
3. Confeção (centrifugação e filtração)
4. Embalamento
5. Armazenamento em local fresco e seco

INFORMAÇÕES DO RÓTULO: nome do produto, qualidade, peso líquido, ingredientes, lote, “consumir de preferência antes do fim de:” (informação que se encontra no frasco da seguinte forma, respetivamente: l/aa e mm/aaaa), nº de apicultor, dados do distribuidor e código de barras.



FICHA TÉCNICA
PRODUTO: **MEL BIOLÓGICO**

Edição: 1ª
Data: 01/01/2024

INFORMAÇÃO ADICIONAL: Mel de alta qualidade, pois as colmeias estão distribuídas por zonas isentas de poluição e de agricultura intensiva. Todo o ciclo de produção oferece garantias de qualidade, desde a qualidade dos enxames, material apícola, ceras e saúde das colmeias com recurso a produtos exclusivamente naturais, aos processos de extração, maturação e embalagem, obedecendo às melhores práticas instituídas.

Observação: a cristalização fina e compacta é um fenómeno natural.

BENEFÍCIOS: Prisão de ventre, pois ajuda o intestino a se movimentar; má digestão e úlceras gástricas, pois tem enzimas que facilitam a digestão; bronquite, asma, gripe e dor de garganta, pelas suas características antibióticas e anticépticas.

DISTRIBUÍDO POR:

Marta Gonzaga Miguel
Número Apicultor- 383305
Fornos de Algodres - Guarda
Telefone: 915398813
info@quintapedagogicaalmadaterra.com
Site: www.quintapedagogicaalmadaterra.com

	FICHA TÉCNICA PRODUTO: MEL BIOLÓGICO	Edição: 1ª Data: 01/01/2024
---	---	---

RÓTULO DO PRODUTO:

