

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	FTP. 067
	PEPININHO MÉDIO – BALDE DE 2,0 KG	Revisão: 03-31/07/2023
	CAMPO BELO	Emissão: 14/09/2015
		Página 1 de 1

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: O pepino é muito utilizado como aperitivo e em sopas, lanches, molhos etc. Pode ser servido como acompanhamento cozido ou do modo como é vendido no mercado.

INFORMAÇÕES DE CONSERVAÇÃO: Manter em local seco, fresco e arejado. Após aberta a embalagem, manter sobre refrigeração (4 a 10°C), em sua própria salmoura e consumir em até 5 dias, respeitando o prazo de validade.

INFORMAÇÕES DO PRODUTO:

Código do produto: 4080162
 Classificação Fiscal: 2001-1000
 Código de barras EAN 13: 7898075640404
 Prazo de Validade: 12 meses
 Peso Drenado: 2,0 kg
 Peso Líquido: 3,0 Kg
 Tipo de Embalagem: Balde de polipropileno com tampa lacrada.
 Dimensões (Alt. X Larg.): 17 x 16 cm.



CAIXA DE EMBARQUE:

Código de barras DUN 14: 17898075640401
 Quantidade por Embalagem: Caixas c/ 6 unidades
 Dimensões (Compr. X Larg. X Alt): 56 x 37,5 x 16,7 cm
 Peso Bruto: 21,0 Kg.

PALETIZAÇÃO:

Nº de caixas por camadas (lastro): 5 caixas
 Empilhamento máximo: 7
 Quantidade de caixas por pallet: 35 caixas.

INGREDIENTES: Pepinos, água, sal, vinagre, antioxidante (INS 330), conservador (INS 211) e estabilizante (INS 509). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Produto isento de alergênicos de acordo com a RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022.

Produto isento de registro no MS de acordo com a RDC Nº 729, de 01 de julho de 2022.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 40			
Porção: 50g (3 unidades)			
	100g	50g	% VD (*)
Valor Energético	22 kcal	11 kcal	0 %
Carboidratos totais (g)	3,6 g	1,8 g	1 %
Proteínas (g)	2 g	1 g	2 %
Açúcares adicionados (g)	0g	0g	0%
Açúcares totais (g)	0g	0g	0%
Gorduras Totais (g)	0 g	0 g	0 %
Gorduras Saturadas (g)	0g	0 g	0 %
Gorduras Trans (g)	0 g	0 g	0 %
Fibra Alimentar (g)	0g	0 g	0 %
Sódio	672mg	336mg	14%
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Iris Regina Analista de Qualidade	Nayane Gomes Supervisora da Qualidade	Octávio Diretor Geral