



FICHA TÉCNICA  
PRODUTO: MEL BIOLÓGICO

Edição: 1ª  
Data: 01/01/2024

NOME DO PRODUTO: *Mel Biológico*

<b>VARIIDADE</b>	<i>Multifloral</i>
<b>FORMA DO PRODUTO</b>	Aspeto homogéneo
<b>QUALIDADES</b>	Extra
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Mel de cor âmbar, proveniente de plantas como a soagem, rosmaninho, cardo, esteva, sargaço, tomilho e alecrim.
<b>LOTE</b>	Correspondente ao nº de ordem de produção de fabrico e ano (nº ordem produção/aaaa)
<b>CÓDIGO EAN-13</b>	0721688187479
<b>DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA</b>	2 anos após a data de fabrico
<b>CONSERVAÇÃO</b>	Conservar em lugar fresco e seco

CAPACIDADE LOGÍSTICA		
<b>APRESENTAÇÃO</b> Frasco de vidro	Peso líquido	<b>500g</b>
	Peso bruto	<b>695g</b>
<b>UNIDADES POR CAIXA</b>		<b>12</b>
<b>PESO LÍQUIDO POR CAIXA</b>		<b>6000g</b>
<b>PESO BRUTO POR CAIXA</b>		<b>8340g</b>



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@quintapedagogicaalmaterra.com](mailto:info@quintapedagogicaalmaterra.com)  
Site: [www.quintapedagogicaalmaterra.com](http://www.quintapedagogicaalmaterra.com)



FICHA TÉCNICA  
PRODUTO: MEL BIOLÓGICO

Edição: 1ª  
Data: 01/01/2024

RÓTULO DO PRODUTO:

