
Ficha Técnica

Logótipo da Empresa

Nome do Produto

Data e número da última
actualização

ATENÇÃO: Após o preenchimento da ficha técnica lembre-se de apagar todas as anotações a vermelho, assim como os campos que não se aplicam no seu caso.

DADOS DA EMPRESA

Nome:

Marca Comercial:

Morada:

Código Postal: 0000-000 Localidade

Contactos telefónicos:

Email:

Site/ Redes Sociais:

IMAGEM DO PRODUTO

Aqui apresente uma boa fotografia do seu produto, tal qual como o produz e comercializa.

Pode apresentar imagens do produto inteiro e em corte, caso seja possível.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

EXPLIQUE O SEU PRODUTO. OS OUTROS NÃO O CONHECEM.

Há centenas/milhares de licores de cor vermelha, de biscoitos acastanhados e de queijos redondos

Exemplos: Lágrimas de crocodilo é um licor de...; Mafarricos são biscoitos quadrados, feitos com farinha de milho e....

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
I. Lourenço	A. Soeiro	22.03.2022	TT 62		3	1/5

Este documento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn Portugal. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.

Descreva as características do seu produto (cor, consistência, cheiro, textura, aroma, sabor, ...). Deverá fazer brilhar o seu produto. Explicar que o produto é amarelo com alguma turvação ou vermelho brilhante, que usa determinados ingredientes na sua confeção, que não usa aditivos, ... Como é realmente o seu produto ao pormenor e porque é que ele é assim?

Quais as particularidades do seu produto e qual o modo de produção?

Qual o seu formato e tamanho?

NÃO se aceitam termos como “característico” ou *sui generis* ou “aroma natalício”, ... Diga que cheira a canela ou que tem ligeiro picante do gengibre, ...

Contacte-nos se tiver dúvidas.

LISTA DE INGREDIENTES

Indique TODOS os ingredientes que utiliza na produção do seu produto. Especifique bem todos os ingredientes.

Diga se usa farinha de trigo ou farinha de milho, se usa manteiga, margarina ou azeite, ...

Destaque os ingredientes que são alergénios com LETRAS MAIÚSCULAS ou a **negrito** ou sublinhado. Se tiver dúvidas a identificá-los contacte-nos e/ou consulte o Anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Diga como vende o seu produto. Em frascos de vidro opaco de 50 ml, com tampa branca, inteiro, fatiado em embalagens de 150 g, ...

Pode colocar imagens do produto embalado ou pronto a ser comercializado como habitual.

Contacte-nos se tiver dúvidas.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
I. Lourenço	A. Soeiro	22.03.2022	TT 62		3	2/5

Este documento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn Portugal. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

SEMPRE QUE APLICÁVEL apresente aqui a declaração nutricional obrigatória pelo Regulamento (UE) n.º1169/2011. Nesta declaração deverá constar:

Energia	kJ/kcal
Lípidos	g
Dos quais	
- Ácidos gordos saturados	g
- Ácidos gordos monoinsaturados	g
- Ácidos gordos polinsaturados	g
Hidratos de carbono	g
Dos quais	
- Açúcares	g
- Polióis	g
- Amido	g
Fibra	g
Proteínas	g
Sal	g
Vitaminas e sais minerais	As unidades variam consoante o constituinte em causa

Nem sempre necessitam de realizar análises aos produtos. Existem tabelas com valores de referência, nomeadamente as tabelas do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, que podem consultar para vos ajudar no preenchimento.

Contacte-nos se tiver dúvidas.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

Aqui sugerimos que use a seguinte frase “O produto X cumpre os critérios microbiológicos legalmente exigidos”.

De seguida pode indicar quais os critérios que o produto está a cumprir.

Contacte-nos se tiver dúvidas.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
I. Lourenço	A. Soeiro	22.03.2022	TT 62		3	3/5

Este documento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn Portugal. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.

MODO DE CONSERVAÇÃO

Diga como o consumidor deve armazenar o seu produto. Num lugar fresco e seco, refrigerado entre 0°C e 5°C, ao abrigo da luz, ...

Contacte-nos se tiver dúvidas.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Explique como o seu produto deve ser consumido. Deve ser cozido em água durante 10 minutos, deve consumir-se fresco, assar no forno durante 30 minutos a 180°C, ...

Deve ser acompanhado com pão de trigo, vinho tinto, deverá acompanhar uma salada, barrado em tostas, ...

Contacte-nos se tiver dúvidas.

DATA DE VALIDADE

Aqui indique a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo associada ao seu produto.

Contacte-nos se tiver dúvidas.

NOME e Assinatura digital do Responsável da Empresa ou do responsável pela elaboração da Ficha Técnica

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
I. Lourenço	A.Soeiro	22.03.2022	TT 62		3	4/5

Este documento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn Portugal. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.

PREENCHA ESTA FICHA TÉCNICA PARA TODOS OS PRODUTOS QUE COMERCIALIZA. ESTA É UMA FERRAMENTA EXTREMAMENTE ÚTIL PARA DAR A CONHECER O SEU PRODUTO E INFORMAR OS CONSUMIDORES.

DEVERÁ FAZER ALTERAÇÕES NO SEU PREENCHIMENTO SEMPRE QUE SE JUSTIFIQUE.

CHAMAMOS A SUA ATENÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS E DE SAÚDE. NÃO PODERÃO SER UTILIZADAS MENÇÕES QUE NÃO ESTEJAM DE ACORDO COM OS REGULAMENTOS PRÓPRIOS. CASO PRETENDA INCLUIR ALGUMA ALEGAÇÃO PEÇA-NOS AJUDA E DIREMOS SE SE APLICA AO PRODUTO E COMO PODERÁ SER EXPOSTA ESSA INFORMAÇÃO.

Dúvidas no preenchimento? Precisa de ajuda?

Contacte a QUALIFICA/origIn PORTUGAL

ines.lourenco@qualificaportugal.pt

914 914 006

ATENÇÃO: Após o preenchimento da ficha técnica lembre-se de apagar todas as anotações a vermelho, incluindo o rodapé, assim como os campos que não se aplicam no seu caso.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
I. Lourenço	A. Soeiro	22.03.2022	TT 62		3	5/5

Este documento é propriedade da QUALIFICA/origIn Portugal. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.