



# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MEL 280 g

Marca: Hemmer

## Configuração do Produto

Referência:	3.05.11
Código de Barras EAN 13:	7891031305119
Prazo de Validade:	24 meses
Peso Líquido:	280 g
Peso Bruto:	431 g
Altura:	9,6 cm
Largura:	6,5 cm
Profundidade:	6,5 cm
Classificação Fiscal:	4090.00.00
Tipo de Embalagem:	Vidro com tampa metálica litografada.

## Configuração da Unidade de Despacho

Código de Barras DUN 14:	17891031305116
Quantidade por Embalagem:	Caixa c/ 12
Altura:	10,6 cm
Largura:	20,2 cm
Profundidade:	26,7 cm
Peso Bruto:	5,285 kg

## Configuração da Unidade Padrão da Carga

Nº de caixas por camadas (lastro):	18 caixas
Empilhamento máximo (altura):	11 camadas
Quantidade de caixas por pallet:	198 caixas
Empilhamento máximo de pallets:	2 pallets.

## Características do Produto

O mel funciona como um depósito de energia para a formação do sangue novo e ajuda as pessoas anêmicas a acelerarem o processo. Ajuda na purificação do sangue. A circulação sanguínea é regulada e alimentada. Tem, ainda, efeitos positivos sobre problemas capilares. Ele é o amigo do estômago: O mel não resulta em acidose ou fermentação alcoólica porque sua digestão é rápida. Os radicais livres que o compõem facilitam a digestão. A quantidade de ferro é equivalente à contida no leite materno e no leite das vacas. Aumenta o apetite porque aumenta as funções intestinais.

## Dados de Conservação

Manter em local fresco (ambiente), fora da incidência direta da luz solar. Após aberto, consumir em até 6 meses.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20g (1 e ½ colher de sopa)

#### QUANTIDADE POR PORÇÃO

		% VD (*)
Valor Energético	61 kcal = 260 kJ	3
Carboidratos	16 g	5

**"NÃO CONTÉM QUANTIDADE SIGNIFICATIVA DE PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO".**

**\* VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA COM BASE EM UMA DIETA DE 2.000 kcal ou 8400 kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.**

### INGREDIENTES

Mel.

### OUTRAS INFORMAÇÕES

- \* Não contém glúten.
- \* Registro no MS: isento
- \* Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob o nº 0058/3503
- \* O mel poderá cristalizar-se, o que é um processo natural, se preferir de forma líquida, colocar em banho Maria à temperatura de 45°C.

Atendimento ao consumidor:  
0800 601 0022 em horário comercial  
atendimento@hemmer.com.br

### COMPANHIA HEMMER INDÚSTRIA E COMÉRCIO

Rua Heinrich Hemmer, 2773 - Badenfurt - 89070-272 - Blumenau - SC - Brasil  
Fone (47) 3037-5000 - CNPJ 82.641.986/0001-43 - Inscrição Estadual 250.010.860

Código/(revisão)  
FTP 3.05.11/(01)