

MULTIFRUTAS CON GALLETA MULTIFRUIT BISCUIT

MARCA/BRAND **HERO SOLO**

PESO NETO/ NET WEIGHT 100g

PRODUCTO/
PRODUCT

ES	Alimento infantil de purés y zumo de fruta y galleta.
EN	Baby food of fruits and fruit juice and biscuit.



ENVASE/
CONTAINER

ES	Bolsita Doypack. Tapón baby verde
EN	Doypack Pouch. Baby green cap.

EMBALAJE/
PACKAGING

ES	Unidad de embalaje:	18	Unid./Units per pallet:	2160	Palet europeo 80X120
EN	Packaging unit:	18	Cajas/cases per pallet:	120	European pallet 80x120

INGREDIENTES
/INGREDIENTS

ES	Alimento infantil a partir de 6 meses. Ingredientes: Purés y zumos de frutas (93%) (purés de plátano, melocotón, manzana, zumos de naranja y limón procedentes de concentrados en proporción variable), galleta (6,5%) (harina de <u>trigo</u> , aceite de girasol y aroma natural), vitamina C.
EN	Baby food from 6 months. Ingredients: Purees and fruits juices (93%) (banana puree, peach puree, apple puree, orange and lemon juices from concentrates in variable proportion, biscuit (6,5%) (<u>wheat</u> flour, sunflower oil and natural flavour), vitamin C.

INFORMACION
NUTRICIONAL/
NUTRITIONAL
INFORMATION

Valores medios		Por 100 g/Per 100g		%V.R.*
VALOR ENERGÉTICO /ENERGY	kJ	272		
	kcal	64		
Grasas/Fat	g	0,4		
de las cuales saturadas/of which saturated	g	0,0		
Hidratos de carbono/carbohydrates	g	13,1		
de los cuales azúcares/of which sugars	g	12,6		
Fibra alimentaria/ Dietary fiber	g	1,3		
Proteínas/Protein	g	1,4		
Sal/ Salt	g	0,02		

CARACTERÍSTICAS/
CHARACTERISTICS

FISICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS/MICROBIOLOGICAL FEATURES	
pH	3,9-4,1	ES	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto en las condiciones normales de almacenamiento
Acidez/ Acidity (a.c.a.), %	0,4-0,6	EN	Absence of micro organisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions
		ORGANOLEPTICAS/ORGANOLEPTIC FEATURES	
		ES	Color, aroma y sabor característicos. Libre de olores y sabores extraños
		EN	Characteristic colour, aroma and flavor. Free of strange smell or taste.

MULTIFRUTAS CON GALLETA MULTIFRUIT BISCUIT

CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE	ES	La fecha de consumo preferente corresponde a 12 meses desde la fecha de fabricación.
	EN	The best before date corresponding to 12 months from the date of manufacture.
PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS	ES	Recepción de materias primas, preparación de las fórmulas, homogenización, precalentamiento, desaireado, calentamiento, llenado, cerrado, pasteurización, enfriado, cuarentena, almacenamiento y expedición
	EN	Reception of raw materials, preparation of the formulas, homogenization, pre-heating, deaerating, heating, filling, closing, pasteurization, cooling, quarantine, quarantine and dispatch.
IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH IDENTIFICATION	ES	La fecha de consumo preferente (dd/mm/aaaa) se marca en la bolsita con tinta y corresponde al lote.
	EN	The best before date (dd/mm/yyyy) is marked on the pouch with ink and it correspond to the batch.
MODO CONSERVACION/ STORAGE	ES	Almacenamiento a temperatura ambiente. Refrigerar el producto abierto máximo 1 día.
	EN	Storage at room temperature. Refrigerate opened package maximum 1 day.
USO RECOMENDADO/A	ES	A partir de 6 meses
	EN	From 6 months old
CONTROLES REALIZADOS. IMPLANTACION DEL SISTEMA APPCC/ CONTROLS PERFORMED. HACCP SYSTEM	ES	Se realizan controles de materias primas, procesos y productos con el fin de garantizar la calidad de los productos de acuerdo a los exigentes criterios establecidos. De igual forma, se encuentra establecido un Sistema APPCC de acuerdo con lo establecido, entre otros, en el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios con el fin de garantizar todos los aspectos relacionados con la Higiene (seguridad y salubridad) de los productos
	EN	Control of the raw materials, process and finished products are carried out with the aim of guaranteeing the quality of the products according to the strict criteria established. Equally, an HACCP System is implemented for all the production lines according to the established, amongst others, in the EC Regulation nº 852/2004, 29 April 2004, relating to the hygiene of food products in order to guarantee all the aspects concerning Hygiene (safety and healthy) of the products
INFORMACIÓN ALERGENOS /ALLERGEN INFORMATION	ES	No contiene ninguna sustancia alergénica ni derivados, no declarados en el etiquetado, recogidos en el Anexo II del Reglamento 1169/2011.
	EN	It does not contain any allergenic substance or derivatives, non-declared in the labeling, listed in Annex II of Regulation 1169/2011.
INFORMACIÓN OGMs/GMOs INFORMATION	ES	Los ingredientes no están producidos a partir de organismos genéticamente modificados (OGMs) o sus derivados, y por tanto no entran en el ámbito de aplicación del Reglamento 1829/2003.
	EN	The ingredients are not produced from genetically modified organisms (GMOs) or their derivatives, and therefore are not within the scope of Regulation 1829/2003.
INFORMACIÓN NORMATIVA DE ENVASES/ INFORMATION ON PACKAGING REGULATION	ES	Cumple con los Reglamentos 1935/2004, 2023/2006, 1895/2005 y 10/2011 relacionados con envases y contacto con alimentos; y con la Directiva 94/62/EC sobre envasado y residuos de envasado.
	EN	It complies with Regulations 1935/2004, 2023/2006, 1895/2005 and 10/2011 related to packaging and food contact; and Directive 94/62 / EC on packaging and packaging waste.
IRRADIACIÓN/ IRRADIATION	ES	No ha sido tratado con radiaciones ionizantes ni procedimientos similares.
	EN	It has not be treated by irradiation or similar procedures.