

SELECCION DE TRES FRUTAS 3 FRUITS

MARCA/BRAND **HERO**

PESO NETO/ NET WEIGHT **190g**

PRODUCTO/
PRODUCT

ES	SELECCIÓN DE TRES FRUTAS
EN	3 FRUITS

ENVASE/
CONTAINER

ES	Tarro de vidrio SHAPE 202ml.Tapa PTA 57 verde HERO PAST.
EN	Glass jar SHAPE 202 ml. Green cap PTA 57 HERO PAST

EMBALAJE/
PACKAGING

ES	Unidad de embalaje:	12	Unid./Units per pallet:	2280	Palet europeo 80X120
EN	Packaging unit:	12	Cajas/cases per pallet:	190	European pallet 80x120

INGREDIENTES
/INGREDIENTS

ES	Melocotón (40%), plátano (39%), pera (18), manzana y vitamina C.
EN	Peach (40%), banana (39%), pear (18%), apple and vitamin C.

Valores medios		Por 100 g/Per 100g	Por 100 ml/Per 100 ml	%V.R.*
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ	292		
	kcal	69		
Grasas/Fat	g	0,2		
de las cuales saturadas/of which saturated	g	0,01		
Hidratos de carbono/carbohydrate	g	15		
de los cuales azúcares/of which sugars	g	11,5		
Fibra alimentaria/ fibre	g	1,8		
Proteínas/Protein	g	0,9		
Sal/Salt*	g	0,01		
Vitamina C/ Vitamin C**	mg	25		

FISICO-QUÍMICAS/PHISYCO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
pH	4,0 ± 0,2	ES	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento.
°Brix	17 ± 1	EN	Absence of micro organisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions
Consistencia (cm,20s)/ Consistency	4-6	ORGANOLEPTICAS/ORGANOLEPTIC FEATURES	
		EN	Producto homogeneizado. Aroma y sabor característicos. Exento de olores y sabores anormales
		ES	Homogenized product. Characteristic aroma and flavour, free of strange smell or taste.

CONSUMO
PREFERENTE/
SHELF LIFE

ES	18 meses
EN	18 months

SELECCION DE TRES FRUTAS 3 FRUITS

PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS	ES	El proceso de elaboración consta de las siguientes etapas: recepción, control y análisis de materias primas, preparación de las fórmulas, cocción, envasado, cerrado, pasteurización, enfriado, etiquetado, embalado, cuarentena, almacenamiento y expedición
	EN	The elaboration process consists of the following stages: reception, control and analysis of raw materials, preparation of formulas, cooking, packaging, closed, pasteurization, cooling, labeling, packaging, quarantine, storage and dispatch
IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH IDENTIFICATION	ES	Sobre la tapa se coloca la fecha de consumo preferente que se corresponde con el lote.
	EN	Best before date is marked on the lid and it corresponds to the batch.
MODO CONSERVACION/ STORAGE	ES	Consérvese en lugar fresco y seco. Una vez abierto se conserva 24 horas en el frigorífico
	EN	Keep in warm and dry place. Once opened, it can be kept in the refrigerator for 24 hours.
USO RECOMENDADO/A GE	ES	+ 4 meses
	EN	+ 4 months
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.