

CORNY AVELLANAS 6X25G CORNY HAZELNUTS 6X25G

MARCA/BRAND **CORNY**

PESO NETO/ NET WEIGHT **6X25G**

PRODUCTO/ **ES** BARRITA DE CEREALES CON AVELLANAS

PRODUCT **EN** CEREAL BAR WITH HAZELNUTS



ENVASE/ **ES** CAJA DE 6 BARRITAS INDIVIDUALES ENVUELTAS EN UN COMPLEJO ALUMÍNICO

CONTAINER **EN** CASE OF 6 INDIVIDUAL BARS WRAPPED BY AN ALUMIN COMPLEX

EMBALAJE/ **ES** Unidad de 10x6x25 Unid./Units per pallet: 900 Palet europeo 80X120

PACKAGING **EN** Packaging unit: 10x6x25 Cajas/cases per pallet: 90 European pallet 80x120

INGREDIENTES **ES** Copos de cereales integrales (avena 20%, cebada 4% y trigo 3%), jarabe de glucosa y fructosa, jarabe de glucosa, cereales crujientes (harina de trigo 8%, azúcar, harina de maíz 1%, harina de arroz 1%, extracto de cebada malteada, sal y jarabe de azúcar caramelizado), avellanas tostadas 10%, copos de maíz (maíz 6%, sal y extracto de cebada malteada), grasa vegetal (coco), copos de coco, miel 1%, sal, jarabe de azúcar caramelizado, aroma natural, emulgente (lecitinas). Puede contener cacahuetes y otros frutos de cáscara.

EN Whole cereal flakes (oat 20%, barley 4%, wheat 3%), glucose-fructose syrup, glucose syrup, cereal crispies (wheat flour 8%, sugar, corn flour 1%, rice flour 1%, barley malt extract, salt, caramelized sugar syrup), roasted hazelnuts 10%, cornflakes (corn 6%, salt, barley malt extract), coconut fat, coconut flakes, honey 1%, salt, caramelized sugar syrup, natural flavouring, emulsifier lecithins. May contain peanuts and other nuts.

INFORMACION NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL

Valores medios		Por 100 g/Per 100g	Por 25g/ Per 25g	%V.R.*
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ	1802	450	
	kcal	429	107	
Grasas/Fat	g	16	3,9	
de las cuales saturadas/of which saturated	g	8,0	2,0	
Hidratos de carbono/carbohydrate	g	63	16	
de los cuales azúcares/of which	g	24	6,0	
Fibra alimentaria / Fibre	g	4,8	1,2	
Proteínas/Protein	g	6,4	1,6	
Sal/Salt	g	0,62	0,16	

*Valores de referencia para el etiquetado de alimentos infantiles / Reference values

CARACTERÍSTICAS/ CHARACTERISTICS

FÍSICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
Contenido en agua máximo/Maximum water content	8,50%	ES	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento.
		EN	Absence of microorganisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions.
		ORGANOLEPTICAS/ORGANOLEPTIC FEATURES	
		EN	Barrita de cereal, larga, rectangular, color amarillo-marrón, no homogéneo, fondo cubierto de chocolate, con líneas de chocolate en la parte superior de la barrita.Aroma y sabor característicos. Exento de olores y sabores anormales. Consistencia blanda.
		ES	Cereal bar, long, rectangular, yellow-brown colour, non homogenic, background covered with chocolate, with chocolate lines on the top of the bar. Characteristic aroma and flavour. Free of strange smell or taste. Soft consistency.

CORNY AVELLANAS 6X25G CORN HAZELNUTS 6X25G

CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE	ES	La fecha de consumo preferente corresponde a 17 meses a partir de la fecha de fabricación.
	EN	The best before date corresponding to 17 months from the date of manufacture.
PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS	ES	Recepción de materias primas, mezcla, estirado, enfriamiento, corte, embalado, paletización, cuarentena, almacenamiento y expedición.
	EN	Receipt of raw materials, mixing, stretching, cooling, cutting, packaging, palletizing, quarantine, storage and expedition.
IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH IDENTIFICATION	ES	En un lateral del estuche, se marca con tinta la fecha de consumo preferente con 8 dígitos.
	EN	On one side of the box is marked with ink the best before date in 8 digits.
MODO CONSERVACION/ STORAGE	ES	Mantener alejado de fuentes de calor y conservar en lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del/lote:
	EN	Keep away from heat sources and store in a cool, dry place. Best before/lot:
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. Puede contener trazas de frutos de cáscara.
	EN	It does not contain any allergenic substance or derivatives, non-declared in the labeling, listed in Annex II of Regulation 1169/2011. May contain traces of nuts.
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.