

BOLSITA FRUTA HN NARANJA PLÁTANO GALLETA 100G FRUIT POUCH HN ORANGE BANANA BISCUIT 100G



MARCA/BRAND **HERO NANOS**

PESO NETO/ NET WEIGHT 100g

PRODUCTO/ PRODUCT	ES	Alimento infantil de frutas purés y zumos de frutas.
	EN	Baby food of fruits purees and fruit juices.

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	Purés y zumos de frutas (94,5%): zumo de naranja* (32%), purés de plátano (31,5%), puré de pera (31%), galleta (5,5%) (harina de trigo , aceite de girasol y aroma natural), zumo de limón* y vitamina C. *Concentrados.
	EN	Purees and fruit juices (94,5%): orange juice* (32%), banan puree (31,5%), pear puree (31%), biscuit (5,5%) wheat flour, sunflower oil and natural flavour), lemon juice* and vitamin C. *Concentrates

Valores medios		Por 100 g/Per 100g		%V.R.*
VALOR ENERGÉTICO /ENERGY	kJ	281		
	kcal	66		
Grasas/Fat	g	0,3		
de las cuales saturadas/of which saturated	g	0,0		
Hidratos de carbono/carbohydrates	g	13,8		
de los cuales azúcares/of which sugars	g	13,3		
Fibra alimentaria/ Dietary fiber	g	1,6		
Proteínas/Protein	g	1,3		
Sal/ Salt	g	0,01		
Vitamina C / Vitamin C*	mg	25		100

FISICO-QUÍMICAS/PHISYCO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLOGICAS /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.), %	0,45 - 0,65	EN	Absence of microorganisms 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.

BOLSITA FRUTA HN NARANJA PLÁTANO GALLETA 100G FRUIT POUCH HN ORANGE BANANA BISCUIT 100G

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, deaereating, 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 corresponds 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 12 meses.
	EN	From 12 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.