

## VERDURITAS CON POLLO VEGETABLES WITH CHICKEN



MARCA/BRAND **HERO BABY BUENAS NOCHES**

PESO NETO/ NET WEIGHT **2X190G**

PRODUCTO/ PRODUCT	ES	VERDURITAS CON POLLO
	EN	VEGETABLES WITH CHICKEN

ENVASE/ CONTAINER	ES	Tarro de vidrio SHAPE 202ml. Tapa PTR 57 verde HERO.
	EN	Glass jar SHAPE 202ml. Green Cup PTR 57 HERO.

EMBALAJE/ PACKAGING	ES	Unidad de embalaje:	2X6	Unid./Units per pallet:	1404	Palet europeo 80X120
	EN	Packaging unit:	2X6	Cajas/cases per pallet:	234	European pallet 80x120

INGREDIENTES /INGREDIENTS	ES	Verduras (60%) (patatas, zanahorias, tomate, cebolla, <u>apio</u> ), agua de cocción, <u>leche</u> (12%), carne de pollo (8%), arroz y aceite de oliva virgen (1,3%).
	EN	Vegetables (60%) (potatoes, carrots, tomato, onion, <u>celery</u> ), cooking water, <u>milk</u> (12%), chicken meat (8%), rice and virgin olive oil (1,3%).

Valores medios		Por 100 g/Per 100g	Por 100 ml/Per 100 ml	%V.R. *
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ	294		
	kcal	70		
Grasas/Fat	g	2,4		
de las cuales saturadas/of which saturated	g	0,6		
Hidratos de carbono/carbohydr	g	8,6		
de los cuales azúcares/of which	g	2,1		
Fibra alimentaria/ fibre	g	1,6		
Proteínas/Protein	g	2,7		
Sal/Salt	g	0,07		

FISICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
ph	5,7 ± 0,1	ES	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento.
°Brix	11 ± 1	EN	Absence of micro organisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions
Consistencia (cm,20s) / Consistency	3 -5	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

## VERDURITAS CON POLLO VEGETABLES WITH CHICKEN

<b>PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS</b>	<b>ES</b>	El proceso de elaboración consta de las siguientes etapas: recepción, control y análisis de materias primas, preparación de las fórmulas, cocción, envasado, cerrado, esterilización, enfriado, etiquetado, embalado, cuarentena, almacenamiento y expedición
	<b>EN</b>	The process consists of the following stages : reception , control and analysis of raw materials, preparation of recipes, cooking , packaging , closed, sterilization, cooled , labeling , packaging , quarantine , storage and dispatch
<b>IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH IDENTIFICATION</b>	<b>ES</b>	Sobre la tapa se coloca la fecha de consumo preferente que se corresponde con el lote.
	<b>EN</b>	Best before date is marked on the lid and it corresponds to the batch.
<b>MODO CONSERVACION/ STORAGE</b>	<b>ES</b>	Consérvese en lugar fresco y seco. Una vez abierto se conserva 24 horas en el frigorífico
	<b>EN</b>	Keep in cool and dry place. Once opened, it can be kept in the refrigerator for 24 hours.
<b>USO RECOMENDADO/A GE</b>	<b>ES</b>	+ 6 meses
	<b>EN</b>	+ 6 months old
<b>CONTROLES REALIZADOS. IMPLANTACION DEL SISTEMA APPCC/ CONTROLS PERFORMED. HACCP SYSTEM</b>	<b>ES</b>	De conformidad con los Reglamentos (CE) nº 852/2004, (CE) nº 853/2004 y con los principios establecidos en el Reglamento (CE) nº 178/2002, se ha creado un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria y el Medio Ambiente para establecer, aplicar y mantener, mediante procedimientos basados en el APPCC y programas de requisitos previos, el control de las materias primas, los procesos y los productos terminados.
	<b>EN</b>	According to Regulations (EC) No 852/2004,(EC) No 853/2004 together with the principles laid down in Regulation (EC) No 178/2002 a Food Safety and Environmental Management System has been set up to put in place, implement and maintain through HACCP-based procedures and prerequisite programs the control of raw materials, processes and finished products.
<b>INFORMACIÓN ALERGENOS /ALLERGEN INFORMATION</b>	<b>ES</b>	No contiene ninguna sustancia alergénica ni derivados, no declarados en el etiquetado, recogidos en el anexo II del Reglamento 1169/2011.
	<b>EN</b>	It does not contain any allergenic substance or derivatives, non-declared in the labeling, listed in Annex II of Regulation 1169/2011.
<b>INFORMACIÓN OGMs/GMOs INFORMATION</b>	<b>ES</b>	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.
	<b>EN</b>	The ingredients are not produced from genetically modified organisms (GMOs) or their derivatives, and therefore are not within the scope of Regulation 1829/2003.
<b>INFORMACIÓN NORMATIVA DE ENVASES/ INFORMATION ON PACKAGING REGULATION</b>	<b>ES</b>	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.
	<b>EN</b>	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.
<b>IRRADIACIÓN/ IRRADIATION</b>	<b>ES</b>	No ha sido tratado con radiaciones ionizantes ni procedimientos similares.
	<b>EN</b>	It has not be treated by irradiation or similar procedures.