

VERDURITAS POLLO TERNERA VEGETABLES CHICKEN VEAL

MARCA/BRAND **HERO BABY**

PESO NETO/ NET WEIGHT **235G**



| | | |
|----------------------|----|--------------------------|
| PRODUCTO/ PRODUCT | ES | VERDURITAS POLLO TERNERA |
| | EN | VEGETABLES CHICKEN VEAL |

| | | | | | | |
|----------------------|----|---|--|--|--|--|
| ENVASE/ CONTAINER | | Tarro de vidrio SHAPE 250ml. | | | | |
| | ES | Tapa PTR 57 verde HERO. | | | | |
| | EN | Glass jar SHAPE 250ml, green cup PTR-57 HERO. | | | | |

| | | | | | | |
|------------------------|----|---------------------|----|-------------------------|------|------------------------|
| EMBALAJE/ PACKAGING | ES | Unidad de embalaje: | 12 | Unid./Units per pallet: | 1944 | Palet europeo 80X120 |
| | EN | Packaging unit: | 12 | Cajas/cases per pallet: | 162 | European pallet 80x120 |

| | | | | | | |
|------------------------------|----|--|--|--|--|--|
| INGREDIENTES /INGREDIENTS | ES | Verduras (70%) (patatas, zanahoria, judías verdes, tomate, guisantes y cebolla), agua de cocción, carne de pollo (6%), carne de ternera (2%), aceite de oliva virgen (1,7%) y arroz. | | | | |
| | EN | Vegetables (70%) (potatoes, carrot, green beans, tomato, peas and onion), cooking water, chicken meat (6%), veal meat (2%), virgin olive oil (1,7%) and rice. | | | | |

| Valores medios | | Por 100 g/Per 100g | Por 100 ml/Per 100 ml | %V.R.* |
|--|------|--------------------|-----------------------|--------|
| VALOR ENERGÉTICO/ENERGY | kJ | 289 | | |
| | kcal | 69 | | |
| Grasas/Fat | g | 2,5 | | |
| de las cuales saturadas/of which saturated | g | 0,4 | | |
| Hidratos de carbono/carbohydrate | g | 7,8 | | |
| de los cuales azúcares/of which | g | 1,7 | | |
| Fibra alimentaria/ fibre | g | 2,2 | | |
| Proteínas/Protein | g | 2,7 | | |
| Sal/Salt | g | 0,04 | | |

| FISICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES | | MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES | |
|---|-----------|---|---|
| ph | 5,5 ± 0,2 | ES | Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento. |
| °Brix | 10 ± 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 POLLO TERNERA VEGETABLES CHICKEN VEAL

| | | |
|---|----|---|
| 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, esterilización, enfriado, etiquetado, embalado, cuarentena, almacenamiento y expedición |
| | EN | 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 |
| 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 cool and dry place. Once opened, it can be kept in the refrigerator for 24 hours. |
| USO RECOMENDADO/ GE | ES | + 6 meses |
| | EN | + 6 months old |
| CONTROLES REALIZADOS. IMPLANTACION DEL SISTEMA APPCC/ CONTROLS PERFORMED. HACCP SYSTEM | ES | 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. |
| | EN | 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. |
| 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. |