

## VERDURITAS CON DELICIAS DE PAVO VEGETABLE WITH DELIGHTS OF TURKEY

MARCA/BRAND **HERO BABY**

PESO NETO/ NET WEIGHT **235G**

PRODUCTO/  
PRODUCT

ES	VERDURITAS CON DELICIAS DE PAVO
EN	VEGETABLES WITH DELIGHTS OF TURKEY



ENVASE/  
CONTAINER

ES	Tarro de vidrio SHAPE 250ml. 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 (58%) (patatas, tomate, guisantes, zanahoria, cebolla y <b>apio</b> ), agua de cocción, carne de pavo (8%), arroz y aceite de oliva virgen (1,9%).
EN	Vegetables (58%) (potatoes, tomato, peas, carrot, onion and <b>celery</b> ), cooking water, turkey meat (8%), rice and virgin olive oil (1,9%).

Valores medios		Por 100 g/Per 100g	Por 100 ml/Per 100 ml	%V.R.*
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ	296		
	kcal	71		
Grasas/Fat	g	2,5		
de las cuales saturadas/of which saturated	g	0,4		
Hidratos de carbono/carbohydr	g	8,4		
de los cuales azúcares/of which	g	1,1		
Fibra alimentaria/ fibre	g	1,9		
Proteínas/Protein	g	2,7		
Sal/Salt	g	0,04		

FISICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
ph	5,8 ± 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 CON DELICIAS DE PAVO VEGETABLE WITH DELIGHTS OF TURKEY

<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.