

### MI FRUTA NARANJA PLÁTANO PERA GALLETA MY FRUIT ORANGE BANANA PEAR BISCUIT



MARCA/BRAND **HERO**

PESO NETO/ NET WEIGHT 100g

PRODUCTO/ PRODUCT	ES	Alimento infantil.
	EN	Baby food.

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	Zumo de naranja (32%) a partir de concentrado, puré de plátano (31,5%), puré de pera (31%), galleta (5,5%) (harina de <u>trigo</u> , aceite de girasol y aroma natural), zumo de limón a partir de concentrado y Vitamina C.			
	EN	Orange juice (32%) from concentrate, banana puree (31,5%), pear puree (31%), biscuit (5,5%) ( <u>wheat</u> flour, sunflower oil and natural flavour), lemon juice from concentrate and Vitamin C.			

Valores medios		Por 100 g/Per 100g		%V.R.*	
VALOR ENERGÉTICO /ENERGY	kJ	303			
	kcal	72			
Grasas/Fat	g	0,3			
de las cuales saturadas/of which saturated	g	0,0			
Hidratos de carbono/carbohydrates	g	15,1			
de los cuales azúcares/of which sugars	g	10,7			
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		MICROBIOLÓGICAS /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.

## MI FRUTA NARANJA PLÁTANO PERA GALLETA MY FRUIT ORANGE BANANA PEAR BISCUIT

<b>CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE</b>	<b>ES</b>	La fecha de consumo preferente corresponde a 12 meses desde la fecha de fabricación.
	<b>EN</b>	The best before date corresponding to 12 months from the date of manufacture.
<b>PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS</b>	<b>ES</b>	Recepción de materias primas, preparación de las fórmulas, homogenización, precalentamiento, desaireado, calentamiento, llenado, cerrado, pasteurización, enfriado, cuarentena, almacenamiento y expedición.
	<b>EN</b>	Reception of raw materials, preparation of the formulas, homogenization, pre-heating, deaerating, heating, filling, closing, pasteurization, cooling, quarantine, quarantine and dispatch.
<b>IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH IDENTIFICATION</b>	<b>ES</b>	La fecha de consumo preferente (dd/mm/aaaa) se marca en la bolsita con tinta y corresponde al lote.
	<b>EN</b>	The best before date (dd/mm/yyyy) is marked on the pouch with ink and it corresponds to the batch.
<b>MODO CONSERVACION/ STORAGE</b>	<b>ES</b>	Almacenamiento a temperatura ambiente. Refrigerar el producto abierto máximo 1 día.
	<b>EN</b>	Storage at room temperature. Refrigerate opened package maximum 1 day.
<b>USO RECOMENDADO/A</b>	<b>ES</b>	A partir de 12 meses.
	<b>EN</b>	From 12 months old.
<b>CONTROLES REALIZADOS. IMPLANTACION DEL SISTEMA APPCC/ CONTROLS PERFORMED. HACCP SYSTEM</b>	<b>ES</b>	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.
	<b>EN</b>	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.
<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.