

MENESTRA VERDURAS TERNERA JAMÓN VEGETABLE STEW VEAL HAM

MARCA/BRAND **HERO SOLO**

PESO NETO/ NET WEIGHT 235G

PRODUCTO/
PRODUCT

ES	MENESTRA DE VERDURAS TERNERA Y JAMÓN
EN	VEGETABLES STEW VEAL HAM



ENVASE/
CONTAINER

	Tarro de vidrio SHAPE 250ml.
ES	Tapa PTR 57 HERO SOLO.
EN	Glass jar SHAPE 250ml, cup PTR-57 HERO SOLO.

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 (32%) (patata dulce (10%), zanahoria (10%), cebolla (7%), tomate (5%)), agua de cocción, patata (27%), carne de ternera (5%), carne de cerdo (jamón) (3%), aceite de oliva virgen extra (2%), ajo.
EN	Vegetables (32%) (sweet potato (10%), carrot (10%), onion (7%), tomato (5%)), cooking water, potato (27%), beef meat (5%), pork meat (ham) (3%), extra virgin olive oil (2%), garlic.

Valores medios/Mean values		Por 100 g/Per 100g	Por 100 kcal/Per 100 kcal
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ	285	
	kcal	68	
Grasas/Fat	g	2,7	
de las cuales saturadas/of which saturated	g	0,5	
Hidratos de carbono/carbohydr	g	8,0	
de los cuales azúcares/of which	g	1,5	
Fibra alimentaria/Dietary fiber	g	1,3	
Proteínas/Protein	g	2,3	
Sal/Salt	g	0,06	

FISICO-QUÍMICAS/PHISYCO-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	9 ± 1	EN	Absence of micro organisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions
Consistencia (cm,20s) / Consistency	4 - 6	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

MENESTRA VERDURAS TERNERA JAMÓN VEGETABLE STEW VEAL HAM

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/A 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.