

POSTRE DE MANZANA 100G APPLE DESSERT 100G

MARCA/BRAND
HERO

PESO NETO/ NET WEIGHT
100G
**PRODUCTO/
PRODUCT**

ES	Postre de manzana 100% fruta
EN	Apple dessert 100% fruit

**ENVASE/
CONTAINER**

ES	Tarrina de plástico. Tapa: Complejo de aluminio
EN	Plastic tub. Aluminium complex lid

**EMBALAJE/
PACKAGING**

ES	Unidad de embalaje:	120	Unid./Units per pallet:	4320	Palet europeo 80X120
EN	Packaging unit:	120	Cajas/cases per pallet:	36	European pallet 80x120

**INGREDIENTES /
INGREDIENTS**

ES	Puré de manzana (99,9%) y Vitamina C.
EN	Apple purée (99,9%) and Vitamin C.

**INFORMACION
NUTRICIONAL/
NUTRITIONAL
INFORMATION**

Valores medios/Average		Por 100 g/Per 100g	Por 100 ml/Per 100 ml	%V.R.*
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ	222		
	kcal	53		
Grasas/Fat	g	< 0,5		
de las cuales saturadas/of which saturated	g	< 0,1		
Hidratos de carbono/carbohydrates	g	12		
de los cuales azúcares/of sugars	g	11		
Fibra alimentaria/ Fibre	g	1,4		
Proteínas/Protein	g	< 0,5		
Sal/Salt	g	< 0,01		
Vitamina C / Vitamin C	mg	15		

**CARACTERISTICAS/
CHARACTERISTICS**

FISICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLOGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
°Brix	13 ± 1	ES	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento.
pH	3,8 ± 0,2	EN	Absence of micro organisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions
Consistencia / Consistency , cm (20°C,20s)	<7	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	15 meses
EN	15 months

POSTRE DE MANZANA 100G**APP1 F DFSSFR1 100G**

IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH	ES	Sobre la tapa se coloca la fecha de consumo preferente que se corresponde con el lote.
IDENTIFICATION	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 12 horas en el frigorífico
CONSERVACION/ STORAGE	EN	Keep in cool and dry place. Once opened, it can be kept in the refrigerator for 12 hours.
USO RECOMENDADO/A GE	ES	+ 6 meses
USO RECOMENDADO/A GE	EN	+ 6 months old
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, pasterización, enfriado, etiquetado, embalado, cuarentena, almacenamiento y expedición
PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS	EN	The elaboration process consists of the following stages: reception, control and analysis of raw materials, preparation of formulas, cooking, packaging, closed, pasteurization, cooling, labeling, packaging, quarantine, storage and dispatch
CONTROLES REALIZADOS. IMPLANTACION DEL SISTEMA APPCC/ CONTROLS PERFORMED. HACCP SYSTEM	ES	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
CONTROLES REALIZADOS. IMPLANTACION DEL SISTEMA APPCC/ CONTROLS PERFORMED. HACCP SYSTEM	EN	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
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.
INFORMACIÓN ALERGENOS /ALLERGEN INFORMATION	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.
INFORMACIÓN OGMs/GMOs INFORMATION	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.
INFORMACIÓN NORMATIVA DE ENVASES/ INFORMATION ON PACKAGING REGULATION	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.