



## POSTRE DE MANZANA 100G

### APPLIF DFSSERT 100G

|  |    |   |
|--|----|---|
| 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 12 horas en el frigorífico   |
|  | EN | Keep in cool and dry place. Once opened, it can be kept in the refrigerator for 12 hours.   |
| USO RECOMENDADO/AUGE   | ES | + 6 meses   |
|  | 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  |
|  | 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 |
|  | 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.   |
|  | 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.  |