

## CORNY CRUNCH AVENA MIEL 3X40G OAT CORNY CRUNCH HONEY 3X40G

MARCA/BRAND **CORNY**

PESO NETO/ NET WEIGHT 3X40G

PRODUCTO/  
PRODUCT **ES** BARRITA DE CEREALES CON AVENA Y MIEL  
**EN** OAT AND HONEY CEREAL BAR



ENVASE/  
CONTAINER **ES** CAJA DE 3 BARRITAS INDIVIDUALES  
**EN** CASE OF 3 INDIVIDUAL BARS

ES	Unidad de embalaje:	9x3x40	Unid./Units per pallet:	1026	Palet europeo 80X120
EN	Packaging unit:	9x3x40	Cajas/cases per pallet:	114	European pallet 80x120

INGREDIENTES  
/INGREDIENTS **ES** Copos integrales de **avena** 45%, harina integral de **avena** 17%, azúcar, aceite vegetal de girasol, maltodextrina, miel 4%, sal, emulgente (lecitinas de girasol). Puede contener **frutos de cáscara, huevo** y constituyentes de la **leche**.

**EN** Wholemeal **oat** flakes 45%, wholemeal **oat** flour 17%, sugar, sunflower oil, maltodextrin, honey 4%, salt, emulsifier (sunflower lecithins). May contain **nuts, egg** and **milk** constituents.

### INFORMACION NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION

Valores medios		Por 100 g/Per 100g	Por 20g/Per 20g	%V.R. *
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ	1926	385	
	kcal	459	92	
Grasas/Fat	g	19,1	3,8	
de las cuales saturadas/of which saturated	g	2,3	0,5	
Hidratos de carbono/carbohydrate	g	60,4	12,1	
de los cuales azúcares/of which	g	19,7	3,9	
Fibra dietética/Fiber	g	6,3	1,3	
Proteínas/Protein	g	8,3	1,7	
Sal/Salt	g	0,33	0,1	

\*Valores de referencia para el etiquetado de alimentos infantiles / Reference values

### CARACTERÍSTICAS/ CHARACTERISTICS

FISICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
Contenido en agua máximo/Maximum water content	8,50%	ES	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento.
		EN	Absence of microorganisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions.
ORGANOLEPTICAS/ORGANOLEPTIC FEATURES			
		EN	Barrita de cereal, larga, rectangular, color amarillo-marrón, no homogéneo, fondo cubierto de chocolate, con líneas de chocolate en la parte superior de la barrita. Aroma y sabor característicos. Exento de olores y sabores anormales. Consistencia blanda.
		ES	Cereal bar, long, rectangular, yellow-brown colour, non homogenic, background covered with chocolate, with chocolate lines on the top of the bar. Characteristic aroma and flavour. Free of strange smell or taste. Soft consistency.

CONSUMO PREFERENTE/  
SHELF LIFE **ES** La fecha de consumo preferente corresponde a 10 meses a partir de la fecha de fabricación.  
**EN** The best before date corresponding to 10 months from the date of manufacture.

## CORNY CRUNCH AVENA MIEL 3X40G OAT CORNY CRUNCH HONEY 3X40G

<b>PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS</b>	<b>ES</b>	Recepción de materias primas, mezcla, estirado, enfriamiento, corte, embalado, paletización, cuarentena, almacenamiento y expedición.
	<b>EN</b>	Receipt of raw materials, mixing, stretching, cooling, cutting, packaging, palletizing, quarantine, storage and expedition.
<b>IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH IDENTIFICATION</b>	<b>ES</b>	En un lateral del estuche, se marca con tinta la fecha de consumo preferente con 8 dígitos.
	<b>EN</b>	On one side of the box is marked with ink the best before date in 8 digits.
<b>MODO CONSERVACION/ STORAGE</b>	<b>ES</b>	Mantener alejado de fuentes de calor y conservar en lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del/lote:
	<b>EN</b>	Keep away from heat sources and store in a cool, dry place. Best before/lot:
<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. Puede contener trazas de frutos de cáscara.
	<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. May contain traces of nuts.
<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.