

BIZCOCHITO FRUTA Y FIBRA SPONGE CAKE FRUIT AND FIBER

MARCA/BRAND **HERO LINEA FIBRA**

PESO NETO/ NET WEIGHT (6x32,5g) 195g
(12x32,5g) 390g



PRODUCTO/
PRODUCT

ES	Bizcochito de cereales con puré de manzana, pasas y fibra.
EN	Sponge cake of cereals with apple puree, raisins and fiber.

ENVASE/
CONTAINER

ES	CAJA DE 6 ENVOLTORIOS DE BIZCOCHITOS INDIVIDUALES
EN	BOX OF 6 WRAPPERS OF INDIVIDUAL SPONGE CAKES

EMBALAJE/
PACKAGING

ES	Unidad de embalaje:	8	Unid./Units per pallet:	672	Palet europeo 80X120
EN	Packaging unit:	8	Cajas/cases per pallet:	84	European pallet 80x120

ENVASE/
CONTAINER

ES	CAJA DE 12 ENVOLTORIOS DE BIZCOCHITOS INDIVIDUALES
EN	BOX OF 12 WRAPPERS OF INDIVIDUAL SPONGE CAKES

EMBALAJE/
PACKAGING

ES	Unidad de embalaje:	4	Unid./Units per pallet:	336	Palet europeo 80X120
EN	Packaging unit:	4	Cajas/cases per pallet:	84	European pallet 80x120

INGREDIENTES
/INGREDIENTS

ES	Jarabe de glucosa y fructosa, cereales (24,5%) (trigo (salvado y harina) y copos integrales de avena (1%)), puré de manzana (12,5%), pasas (4,5%), aceite vegetal de girasol alto oleico, estabilizantes (jarabe de sorbitol, glicerol), fibra de avena (3,5%), oligofructosa, leche desnatada en polvo, almidón, canela en polvo, gasificantes (carbonato ácido de sodio, difosfato disódico), sal, conservador (sorbato potásico), aroma de jengibre y espesante (goma xantana).
EN	Glucose and fructose syrup, cereals (24,5%) (wheat (bran and flour) and oat wholemeal flakes (1%)), apple puree (12,5%), raisins (4,5%), high oleic sunflower vegetable oil, stabilisers (sorbitol syrup, glycerol), oat fiber (3,5%), oligofructose, skimmed milk powder, starch, cinnamon powder, raising agent (sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate), salt, preservative (potassium sorbate), ginger flavouring and thickener (xanthan gum).

INFORMACION NUTRICIONAL/
NUTRITIONAL INFORMATION

Valores medios		Por 100 g/Per 100g	*%VR	Por 32,5g /Per 32,5 g
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ	1.277		415
	kcal	304		99
Grasas/Fat	g	5,8		1,9
de las cuales saturadas/of which saturated	g	0,7		0,2
de las cuales moninsaturados/of which mono-unsaturates	g	3,8		1,2
de las cuales poliinsaturados/of which polyunsaturates	g	1,3		0,4
Hidratos de carbono/carbohydrates	g	54,0		17,6
de los cuales azúcares/of which sugars	g	28,0		9,1
de los cuales polialcoholes/of which polyols	g	3,9		1,3
Fibra alimentaria/Fiber	g	14,0		4,6
Proteínas/Proteins	g	4,0		1,3
Sal/ Salt	g	0,57		0,19

BIZCOCHITO FRUTA Y FIBRA SPONGE CAKE FRUIT AND FIBER

CARACTERISTICAS/ CHARACTERISTICS	FISICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
	aw value, %	< 0,80	ES	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de
	pH	5,5	EN	Absence of micro organisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions
				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	La fecha de consumo preferente corresponde a 210 días desde la fecha de fabricación.		
	EN	The best before date corresponding to 210 days from the date of manufacture.		
PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS	ES	Recepción de materias primas, elaboración de la masa mezclando los ingredientes, dosificado, decorado, cocción, cortado, enfriamiento, envasado, almacenamiento y expedición.		
	EN	Receipt of raw materials, preparation of dough mixing ingredients, dosed, decorated, baking, cutting, cooling, packaging, storage and expedition.		
IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH MODO CONSERVACION/ STORAGE	ES	En un lateral del estuche, se marca con tinta la fecha de consumo preferente con 6 dígitos.		
	EN	Keep away from sources of heat and keep in a cool, dry place.		
CONTOLES 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.		

BIZCOCHITO FRUTA Y FIBRA SPONGE CAKE FRUIT AND FIBER

IRRADIACIÓN/
IRRADIATION

ES	No ha sido tratado con radiaciones ionizantes ni procedimientos similares.
EN	It has not be treated by irradiation or similar procedures.

Emitido por: CC/MaP

29/08/2017