

## PAPILLA 8 CEREALES 8 CEREALS

<b>MARCA/BRAND</b>	HERO																																																																																								
<b>PESO NETO/ NET WEIGHT</b>	340g/410g/820g																																																																																								
<b>PRODUCTO/ PRODUCT</b>	ES Papilla 8 cereales EN 8 cereals																																																																																								
<b>ENVASE/ CONTAINER</b>	ES Estuche cartón. Bolsa de complejo aluminico EN Cardboard folding box. Aluminium complex bag.																																																																																								
<b>EMBALAJE/ PACKAGING</b>	ES Unidad de embala 6 Unid./Units per pallet: 330 Palet europeo 80X120 EN Packaging unit: 6 Cajas/cases per pallet: 55 European pallet 80x120																																																																																								
<b>INGREDIENTES /INGREDIENTS</b>	ES Harina de 8 cereales (99%) ( <u>trigo</u> , cereales de grano completo (33%) ( <u>trigo</u> y <u>avena</u> ), <u>cebada</u> , <u>espelta</u> , <u>centeno</u> , <u>triticale</u> , arroz y maíz), minerales (calcio y hierro), aroma natural y vitaminas (C, niacina, E, B6, B1, A, ac fólico y D). EN 8 cereals flour (99%) ( <u>wheat</u> , whole grain cereals (33%) ( <u>wheat</u> and <u>oat</u> ), <u>barley</u> , <u>spelt</u> , <u>rye</u> , <u>triticale</u> , rice and corn), minerals (calcium and iron), natural flavor and vitamins (C, niacin, E, B6, B1, A, folic acid and D).																																																																																								
<b>INFORMACION NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #003366; color: white;">Valores medios</th> <th style="background-color: #003366; color: white;">Por 100 g/Per 100g</th> <th style="background-color: #003366; color: white;">*%VR</th> <th style="background-color: #003366; color: white;">Por 17g /Per 17g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>VALOR ENERGÉTICO/ENERGY</td><td>kJ kcal</td><td>1.607 379</td><td></td></tr> <tr> <td>Grasas/Fat</td><td>g</td><td>2,2</td><td>0,4</td></tr> <tr> <td>de los cuales saturados/Of which saturated</td><td>g</td><td>0,4</td><td>0,1</td></tr> <tr> <td>Hidratos de carbono/carbohydrates</td><td>g</td><td>75</td><td>13</td></tr> <tr> <td>de los cuales azúcares/of which sugars</td><td>g</td><td>1,0</td><td>0,2</td></tr> <tr> <td>Fibra alimentaria/ Dietary fiber</td><td>g</td><td>6,4</td><td>1,1</td></tr> <tr> <td>Proteínas/ Protein</td><td>g</td><td>12</td><td>2,0</td></tr> <tr> <td>Sal/ Salt</td><td>g</td><td>0,03</td><td>0,01</td></tr> <tr> <td><b>VITAMINAS</b></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Vitamina A/ Vitamin A</td><td>µg</td><td>375</td><td>94</td></tr> <tr> <td>Vitamina D/ Vitamin D</td><td>µg</td><td>10</td><td>100</td></tr> <tr> <td>Vitamina E/ Vitamin E</td><td>mg α-TE</td><td>2,8</td><td>0,5</td></tr> <tr> <td>Vitamina C/ Vitamin C</td><td>mg</td><td>30</td><td>120</td></tr> <tr> <td>Vitamina B1/ Vitamin B1</td><td>mg</td><td>0,5</td><td>100</td></tr> <tr> <td>Niacina/Niacin</td><td>mg NE</td><td>8,5</td><td>94</td></tr> <tr> <td>Vitamina B6/ Vitamin B6</td><td>mg</td><td>0,3</td><td>43</td></tr> <tr> <td>Ac. Fólico/ Folic acid</td><td>µg</td><td>70,0</td><td>70</td></tr> <tr> <td><b>MINERALES</b></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Calcio/ Calcium</td><td>mg</td><td>160</td><td>40</td></tr> <tr> <td>Hierro/ Iron</td><td>mg</td><td>7,5</td><td>125</td></tr> </tbody> </table>					Valores medios	Por 100 g/Per 100g	*%VR	Por 17g /Per 17g	VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ kcal	1.607 379		Grasas/Fat	g	2,2	0,4	de los cuales saturados/Of which saturated	g	0,4	0,1	Hidratos de carbono/carbohydrates	g	75	13	de los cuales azúcares/of which sugars	g	1,0	0,2	Fibra alimentaria/ Dietary fiber	g	6,4	1,1	Proteínas/ Protein	g	12	2,0	Sal/ Salt	g	0,03	0,01	<b>VITAMINAS</b>				Vitamina A/ Vitamin A	µg	375	94	Vitamina D/ Vitamin D	µg	10	100	Vitamina E/ Vitamin E	mg α-TE	2,8	0,5	Vitamina C/ Vitamin C	mg	30	120	Vitamina B1/ Vitamin B1	mg	0,5	100	Niacina/Niacin	mg NE	8,5	94	Vitamina B6/ Vitamin B6	mg	0,3	43	Ac. Fólico/ Folic acid	µg	70,0	70	<b>MINERALES</b>				Calcio/ Calcium	mg	160	40	Hierro/ Iron	mg	7,5	125
Valores medios	Por 100 g/Per 100g	*%VR	Por 17g /Per 17g																																																																																						
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ kcal	1.607 379																																																																																							
Grasas/Fat	g	2,2	0,4																																																																																						
de los cuales saturados/Of which saturated	g	0,4	0,1																																																																																						
Hidratos de carbono/carbohydrates	g	75	13																																																																																						
de los cuales azúcares/of which sugars	g	1,0	0,2																																																																																						
Fibra alimentaria/ Dietary fiber	g	6,4	1,1																																																																																						
Proteínas/ Protein	g	12	2,0																																																																																						
Sal/ Salt	g	0,03	0,01																																																																																						
<b>VITAMINAS</b>																																																																																									
Vitamina A/ Vitamin A	µg	375	94																																																																																						
Vitamina D/ Vitamin D	µg	10	100																																																																																						
Vitamina E/ Vitamin E	mg α-TE	2,8	0,5																																																																																						
Vitamina C/ Vitamin C	mg	30	120																																																																																						
Vitamina B1/ Vitamin B1	mg	0,5	100																																																																																						
Niacina/Niacin	mg NE	8,5	94																																																																																						
Vitamina B6/ Vitamin B6	mg	0,3	43																																																																																						
Ac. Fólico/ Folic acid	µg	70,0	70																																																																																						
<b>MINERALES</b>																																																																																									
Calcio/ Calcium	mg	160	40																																																																																						
Hierro/ Iron	mg	7,5	125																																																																																						
<b>CARACTERISTICAS/ CHARACTERISTICS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #003366; color: white;">FISICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES</th> <th colspan="3" style="background-color: #003366; color: white;">MICROBIOLOGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Humedad/Moisture, %</b></td><td>&lt; 4</td><td><b>ES</b></td><td colspan="2">De acuerdo con las exigencias legales</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td><b>EN</b></td><td colspan="2" rowspan="4">Compliant with legal requirements</td></tr> <tr> <td colspan="6"><b>ORGANOLEPTICAS/ORGANOLEPTIC FEATURES</b></td></tr> <tr> <td><b>ES</b></td><td colspan="5">Aspecto homogéneo, uniforme. Aroma y sabor característicos. Exento de olores y sabores</td></tr> <tr> <td><b>EN</b></td><td colspan="5">Homogeneous appearance. Characteristic aroma and flavour, free of strange smell or taste.</td></tr> </tbody> </table>					FISICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLOGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES			<b>Humedad/Moisture, %</b>	< 4	<b>ES</b>	De acuerdo con las exigencias legales				<b>EN</b>	Compliant with legal requirements		<b>ORGANOLEPTICAS/ORGANOLEPTIC FEATURES</b>						<b>ES</b>	Aspecto homogéneo, uniforme. Aroma y sabor característicos. Exento de olores y sabores					<b>EN</b>	Homogeneous appearance. Characteristic aroma and flavour, free of strange smell or taste.																																																							
FISICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLOGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES																																																																																							
<b>Humedad/Moisture, %</b>	< 4	<b>ES</b>	De acuerdo con las exigencias legales																																																																																						
		<b>EN</b>	Compliant with legal requirements																																																																																						
<b>ORGANOLEPTICAS/ORGANOLEPTIC FEATURES</b>																																																																																									
<b>ES</b>	Aspecto homogéneo, uniforme. Aroma y sabor característicos. Exento de olores y sabores																																																																																								
<b>EN</b>	Homogeneous appearance. Characteristic aroma and flavour, free of strange smell or taste.																																																																																								



**PAPILLA 8 CEREALES  
8 CEREALS**

<b>CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE</b>	<b>ES</b>	24 meses
	<b>EN</b>	24 months
<b>PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS</b>	<b>ES</b>	Recepción, control y análisis de materias primas, tostado, obtención del film, preparación del resto de componentes, formulación, envasado, cuarentena, almacenamiento y expedición
	<b>EN</b>	Reception, control and analysis of the raw materials, obtaining of the film, preparation of the rest of components, formulation, packing, quarantine, storage and expedition.
<b>IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH IDENTIFICATION</b>	<b>ES</b>	En el estuche se marca la fecha de consumo preferente que se corresponde con el lote.
	<b>EN</b>	The expiry date, which corresponds with the lot, is marked on the container.
<b>MODO CONSERVACION/ STORAGE</b>	<b>ES</b>	En lugar fresco y seco. Cerrar bien la bolsa despues de cada uso. Una vez abierta la bolsa se aconseja consumir la papilla en el plazo de 1 mes.
	<b>EN</b>	Keep it in a cool and dry place. Close tight the pouch after the use. Once opened, it is advised to consume the cereals in one month.
<b>USO RECOMENDADO/A GE</b>	<b>ES</b>	+ 6 meses
	<b>EN</b>	+ 6 months old
<b>MODO DE EMPLEO/ PREPARATION</b>	<b>ES</b>	20 TOMAS en estuche de 340g, 24 TOMAS en estuche de 410g y 48 TOMAS en estuche de 820g <b>MODO DE PREPARACIÓN:</b> Añadir a 160ml de leche templada. Añadir 3 cucharadas soperas rasas* (17g aprox.) de Papilla 8 Cereales Hero Baby. Remover con un tenedor y ya está lista. También se puede añadir al biberón de leche Papilla 8 Cereales Hero Baby según la cantidad indicada por el pediatra, de acuerdo con la edad del bebé. Agitar y ya está lista para tomar. * Cada cucharada equivale a 5,6g aprox. Añadir más o menos cereales según la consistencia deseada.
	<b>EN</b>	20 doses in case of 340g, 24 doses in case of 410g and 48 doses in case of 820g. Add to 160ml of warm milk 3 tablespoons * (17g approx.) Of Papilla 8 Cereals Hero Baby. Stir with a fork and it's ready. You can also add to the milk bottle Papilla 8 Cereals Hero Baby according to the amount indicated by the pediatrician, according to the age of the baby. Shake and you're ready to drink. * Each scoop is equivalent to 5,6g approx. Add more or less cereals according to the desired consistency.
<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.
	<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.

**PAPILLA 8 CEREALES  
8 CEREALS**

<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.

Emitido por: CC/MaP

24/01/2019