

NÉCTAR DE PIÑA PINEAPPLE NECTAR



MARCA/BRAND **HERO**

PESO NETO/ NET WEIGHT 250ml

PRODUCTO/ PRODUCT	ES	Néctar de piña a partir de concentrado. Contenido en fruta: mínimo 50%
	EN	Pineapple nectar from concentrate. Fruit content: 50% minimum.

ENVASE/ CONTAINER	ES	Botellín PET 250ml.
	EN	PET Bottle of 250ml.

EMBALAJE/ PACKAGING	ES	Unidad de embala	12	Unid./Units per pallet:	2016	Palet europeo 80X120
	EN	Packaging unit:	12	Cajas/cases per pallet:	168	European pallet 80x120

INGREDIENTES /INGREDIENTS	ES	Zumo de piña a partir de concentrado (50%), agua, azúcar, acidulante (ácido cítrico), estabilizante (pectina), antioxidante (ácido ascórbico).
	EN	Pineapple juice from concentrate (50%), water, sugar, acid (citric acid), stabiliser (pectin) and antioxidant (ascorbic acid).

Valores medios		Por 100ml/Per 100ml	*%VR	
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ	184		
	kcal	43		
Grasas/Fat	g	0		
de las cuales saturadas/of which saturated	g	0		
Hidratos de carbono/carbohydrates	g	10,7		
de los cuales azúcares/of which sugars	g	10,7		
Fibra alimentaria/ Fibre	g	0		
Proteínas / Protein	g	0,2		
Sal/ Salt	g	0		

FISICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
°Brix	Min. 11,3	ES	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento.
Acidez / Acidity (%a.c.a)	0,18 - 0,38	EN	Absence of micro organisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions
pH	<4	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	6 meses
	EN	6 months

NÉCTAR DE PIÑA PINEAPPLE NECTAR

PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS	ES	Recepción de materias primas, preparación de las fórmulas, homogeneización, precalentamiento, desaireado, pasteurización, enfriado, envasado, cerrado, embalado, almacenamiento y expedición.
	EN	Receipt of raw materials, preparation of recipes, homogenisation, pre-heating, deaeration, pasteurization, cooled, packaging, closed, palletizing, storage and dispatch.
IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH IDENTIFICATION	ES	La fecha de consumo preferente se marca en el tapón con 5 dígitos
	EN	Best before date is marked on the cap with 5 digits.
MODO CONSERVACION/ STORAGE	ES	Consérvese en lugar fresco y seco. Agitar bien antes de servir. Una vez abierto se conserva 24 horas en el frigorífico.
	EN	Keep in warm and dry place. Shake well before serving. Once opened, it can be kept in the refrigerator 24 hours.
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.
IRRADIACIÓN/ IRRADIATION	ES	No ha sido tratado con radiaciones ionizantes ni procedimientos similares.
	EN	It has not be treated by irradiation or similar procedures.

NÉCTAR DE PIÑA PINEAPPLE NECTAR

INFORMACIÓN
NORMATIVA
ESPECÍFICA/
INFORMATION ON
SPECIFIC
REGULATION

ES	Cumple con la Directiva 2001/112/CE del Consejo relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana y posteriores modificaciones
EN	It complies with Directive 2001/112/CE related to fruit juices and other simila products and modifications