

## Información del producto / Regulación

**Nutribén® Zumo de uva y zanahorias** es un alimento infantil destinado a niños a partir del 4 mes de edad. Comercializado por Alter Farmacia S.A., Mateo Inurria, 30, 28036 Madrid (España).

**Nutribén® Zumo de uva y zanahorias** cumple con los estándares de composición establecidos por la FAO (ONU) en el Codex Alimentarius para preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños, y es producido con los ingredientes y nutrientes abajo indicados.

El producto sigue las recomendaciones de la ESPGHAN (Sociedad Europea de Gastroenterología Hepatología y Nutrición Pediátrica) y cumple con la Directiva 2006/125/CE de la Comisión, relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad.

**Nutribén® Zumo de uva y zanahorias** cumple toda la legislación europea relativa a pesticidas, residuos, sustancias tóxicas y perjudiciales.

## Listado de ingredientes en orden decreciente

Zumo de uva a partir de concentrado (70%)  
Puré de zanahoria (30%)  
Zumo de limón procedente de concentrado  
Vitamina C

## Información nutricional

Análisis medio por 100 g		
Valor energético	55	kcal
	234	kJ
<b>Grasas</b>	0,1	g
de las cuales saturadas	0,0	g
<b>Hidratos de carbono</b>	13,0	g
de los cuales azúcares	12,1	g
Fibra alimentaria	0,3	g
<b>Proteínas</b>	0,4	g
Sal	0,04	g
Vitamina C*	25	mg

\* 100% sobre el valor de referencia del nutriente

## Vida media del producto

La calidad de este producto se garantiza durante los 18 meses posteriores desde la fecha de producción siempre y cuando el almacenaje sea correcto.

## Conservación

El envase se debe guardar en lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase, se conserva 24 horas en el frigorífico.

## Instrucciones de preparación

Consumir directamente.

**No añadir sal o azúcar.**

## Garantía de calidad

Todo el proceso productivo está sometido a las "Prácticas higiénicas para la elaboración de alimentos infantiles y de niños de corta edad" de la Comisión del Codex Alimentario de la FAO/WHO CAC/RCP 21- 1-1979. Además, el proceso productivo está certificado por las Normas ISO 9001e ISO 22.000.