

FICHA COMERCIAL

PRODUCTO: NUTRIBÉN INNOVA® 5 CEREALES 0,0 **[FLT/2090#2]**

Información del producto / Regulación

Nutribén innova® 5 cereales 0,0, es una papilla instantánea de cereales destinadas para niños a partir del 6º mes.

Producido por Alter Farmacia S.A., Mateo Inurria 30, 28036 Madrid (España).

Nutribén innova® 5 cereales 0,0, cumplen con los estándares de composición establecidos por la FAO (ONU) en el Codex Alimentarius para cereales infantiles, y es producido con los ingredientes y nutrientes abajo indicados.

El producto cumple con el Reglamento 609/2013 relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso.

Nutribén innova® 5 cereales 0,0 cumplen toda la legislación europea relativa a pesticidas, residuos, sustancias tóxicas y perjudiciales.

Listado de ingredientes en orden decreciente

Harinas de cereales 99,2 % (**trigo, trigo integral, arroz, cebada, avena** y maíz), minerales (fosfato cálcico y pirofosfato férrico), vitaminas (C, niacina, E, ácido pantoténico, B₁, B₆, A, ácido fólico, K₁, biotina y D₃), *Bifidobacterium animalis subsp. lactis* CECT8145 (BPL1®HT) y aroma (vainillina).

Puede contener trazas de leche y soja.

Información nutricional

Análisis medio por 100 g			%VRN*
Valor energético	1.606	kJ	
	379	kcal	
Grasas	1,9	g	
de las cuales saturadas	0,39	g	
Hidratos de carbono	79,4	g	
de los cuales azúcares	4,2	g	
Fibra alimentaria	4,1	g	
Proteínas	9,0	g	
Sal	0,01	g	
Vitamina A (ER)	420	µg	105
Vitamina D	11	µg	110
Vitamina E (α-ET)	6,0	mg	
Vitamina K	24	µg	

FICHA COMERCIAL

PRODUCTO: NUTRIBÉN INNOVA® 5 CEREALES 0,0 **[FLT/2090#2]**

Vitamina C	18	mg	72
Tiamina	0,70	mg	140
Niacina (EN)	7,5	mg	83
Vitamina B ₆	0,50	mg	71
Ácido fólico	63	µg	63
Biotina	18	µg	
Ácido pantoténico	3,6	mg	
Calcio	151	mg	38
Fósforo	337	mg	
Hierro	6,7	mg	112

*Porcentaje sobre el valor de referencia del nutriente.

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 Alimentarius de la FAO/WHO CAC/RCP 21-1-1979 . Además, el proceso productivo está certificado por las Normas ISO 9001 e ISO 22.000.

Método de elaboración de la papilla

El proceso se divide en las siguientes etapas:

- Pesado y mezcla de materias primas
- Tratamiento térmico de la mezcla a 105°C
- Secado en rodillos secadores.
- Tamizado del producto.
- Almacenaje y envasado del producto en atmósfera protectora.
- Análisis fisicoquímicos y microbiológicos

Vida media del producto

La calidad de esta papilla se garantiza durante 30 meses desde la fecha de producción siempre y cuando el almacenaje sea correcto. Envasado en atmósfera protectora.

Condiciones de conservación

- Almacenamiento a una temperatura entre 15 y 25 °C (máxima 30 °C)
- Recomendable mantener una humedad relativa inferior al 60%
- Evitar la condensación en las superficie de los envases.
- Evitar la exposición directa y prolongada a los rayos ultravioleta o solares
- Después de abierto, debe usarse en el plazo máximo de un mes.



FICHA COMERCIAL

PRODUCTO: NUTRIBÉN INNOVA® 5 CEREALES 0,0
[FLT/2090#2]

Instrucciones de preparación

01. Poner en un plato leche caliente 180 ml (50°C). Esta papilla puede reconstituirse con cualquier leche Nutribén® adecuada a la edad del bebé o la recomendada por su pediatra.

02. Añadir en forma de lluvia 20 g (3 cucharadas soperas aproximadamente) de la papilla **Nutribén innova® 5 cereales 0,0** o la cantidad necesaria hasta conseguir la consistencia deseada.

03. Remover cuidadosamente con un tenedor hasta obtener una consistencia homogénea.

No añadir sal ni azúcar.