

FICHA COMERCIAL

PRODUCTO: NUTRIBÉN 10 CEREALES CON UN TOQUE DE MIEL [FLT/2092#1]

Información del producto / Regulación

Nutribén® 10 cereales con un toque de miel, 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® 10 cereales con un toque de miel, 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® 10 cereales con un toque de miel, cumplen toda la legislación europea relativa a pesticidas, residuos, sustancias tóxicas y perjudiciales.

Listado de ingredientes en orden decreciente

Harinas de cereales 70% (**trigo, cebada, maíz, espelta, triticale, avena, arroz, centeno, mijo y sorgo**), maltodextrina, miel 3%, minerales (calcio, fósforo y hierro), vitaminas (C, niacina, E, ácido pantoténico, B₁, B₆, A, ácido fólico, K₁, biotina, D₃) y aroma (vainillina).

Puede contener trazas de leche y soja.

Información nutricional

Análisis medio por 100 g			%VRN*
Valor energético	1.637	kJ	
	386	kcal	
Grasas	1,3	g	
de las cuales saturadas	0,26	g	
Hidratos de carbono	85,8	g	
de los cuales azúcares	22,0	g	
Fibra alimentaria	3,1	g	
Proteínas	6,2	g	
Sal	0,02	g	
Vitamina A (ER)	420	µg	105
Vitamina D	7,5	µg	75
Vitamina E (α-ET)	5,0	mg	
Vitamina K	25	µg	
Vitamina C	30	mg	120
Tiamina	0,60	mg	120
Niacina (EN)	5,0	mg	56
Vitamina B ₆	0,36	mg	51

FICHA COMERCIAL

PRODUCTO: NUTRIBÉN 10 CEREALES CON UN TOQUE DE MIEL [FLT/2092#1]

Ácido fólico	50	µg	50
Biotina	12	µg	
Ácido pantoténico	2,5	mg	
Calcio	144	mg	36
Fósforo	166	mg	
Hierro	6,4	mg	107

*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.

Instrucciones de preparación

01. Poner en un plato leche caliente 240 ml (50°C). Esta papilla puede reconstituirse con cualquier leche Nutribén® adecuada a la edad del bebé o la recomendada por su pediatra.



FICHA COMERCIAL

PRODUCTO: NUTRIBÉN 10 CEREALES CON UN TOQUE DE MIEL [FLT/2092#1]

02. Añadir en forma de lluvia 33 g (6 cucharadas soperas aproximadamente) de la papilla **Nutribén® 10 Cereales con un toque Miel** 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