

Información del producto / Regulación

Nutribén® Manzana, naranja y plátano con galletas es un alimento infantil destinado a niños a partir del 4º mes de edad. Fabricado por Alter Farmacia S.A., Mateo Inurria 30, 28036 Madrid (España).

Nutribén® Manzana, Naranja y Plátano con Galletas 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 con el Reglamento 609/2013 relativo a los alimentos destinados a 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® Manzana, Naranja y Plátano con Galletas cumple toda la legislación europea relativa a pesticidas, residuos, sustancias tóxicas y perjudiciales.

Listado de ingredientes en orden decreciente

Manzana 50%
 Plátano 17%
 Zumo de naranja 9%
 Agua
 Harina de arroz
 Almidón de maíz
 Galletas sin gluten 1% (almidón de maíz, harina de arroz, maltodextrina, fosfato bicálcico, vainillina y vitamina C)
 Vitamina C

Información nutricional

Análisis medio por 100 g		
Valor energético	60	kcal
	255	kJ
Grasas	0,3	g
de las cuales saturadas	0,0	g
Hidratos de carbono	13,2	g
de los cuales azúcares	9,6	g
Fibra alimentaria	1,1	g
Proteínas	0,6	g
Sal	0,02	g
Vitamina C*	35	mg

* 140% sobre el valor de referencia del nutriente

Vida media del producto

La calidad de este potito se garantiza durante los 3 años 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 9001 e ISO 22.000.

