

Información del producto / Regulación

Nutribén Innova® Ternera con verduras de la huerta 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 Innova® Ternera con verduras de la huerta 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 cumple 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 Innova® Ternera con verduras de la huerta cumple toda la legislación europea relativa a pesticidas, residuos, sustancias tóxicas y perjudiciales.

Listado de ingredientes en orden decreciente

Agua de cocción
 Verduras 31% (judías verdes, tomates, zanahorias y guisantes)
 Ternera 15%
 Arroz 6%
 Almidón de maíz
 Cebolla
 Aceite de oliva virgen extra 0,7%
 Aceite de lino 0,7%
 Antioxidante (extracto rico en tocoferoles)
Bifidobacterium lactis

Información nutricional

Análisis medio por 100 g		
Valor energético	335	kJ
	80	kcal
Grasas	2,5	g
de las cuales saturadas	0,6	g
Hidratos de carbono	9,8	g
de los cuales azúcares	1,5	g
Fibra alimentaria	0,8	g
Proteínas	4,1	g
Sal	0,05	g
Ácido alfa-linolénico (Omega 3)	0,3	g

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

Abrir el potito y calentarlo al baño maría o al microondas sin tapa, removiendo posteriormente con una cuchara para conseguir una temperatura uniforme en todo el producto. Comprobar la temperatura antes de dársela al niño.

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.

