

FICHA COMERCIAL

PRODUCTO: NUTRIBÉN® 8 CEREALES GALLETAS MARÍA [FLT/2033#2]

Información del producto / Regulación

Nutribén® 8 cereales galletas maría 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® 8 cereales galletas maría cumple 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 sigue las recomendaciones de la ESPGHAN (Sociedad Europea de Gastroenterología Hepatología y Nutrición Pediátrica) y 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® 8 cereales galletas maría cumple toda la legislación europea relativa a pesticidas, residuos, sustancias tóxicas y perjudiciales.

Listado de ingredientes en orden decreciente

Ingredientes a base de cereales 81% (harina (**trigo**, **cebada**, arroz, **avena**, **centeno**, mijo y sorgo), maltodextrina de maíz y almidón de maíz),

Galletas maría 12% (harina de **trigo**, almidón de **trigo**, extracto de **malta**, aceites vegetales (girasol y oliva), gasificantes (bicarbonato amónico, bicarbonato sódico), emulgente (lecitina de girasol), agente de tratamiento de la harina (L-cisteína) y antioxidante (extracto rico en tocoferoles))

Extracto de **malta**,

Minerales (calcio y fósforo),

Vitaminas (C, niacina, E, ácido pantoténico, B₁, B₆, A, ácido fólico, K₁, biotina y D₃)

Aroma (vainillina)

Puede contener trazas de leche, soja.

FICHA COMERCIAL

PRODUCTO: NUTRIBÉN® 8 CEREALES GALLETAS MARÍA [FLT/2033#2]

Información nutricional

Análisis medio por 100 g		%VRN
Valor energético	1.682 kJ 397 kcal	
Grasas	2,0 g	
de las cuales saturadas	0,28 g	
Hidratos de carbono	86,7 g	
de los cuales azúcares	26,4 g	
Fibra alimentaria	2,5 g	
Proteínas	6,7 g	
Sal	0,05 g	
Minerales		
Calcio	144 mg	36
Fósforo	182 mg	
Vitaminas		
vitamina A (ER)	420 µg	105
vitamina D	7,5 µg	75
vitamina E (α-ET)	5,0 mg	
vitamina K	25 µg	
tiamina	0,60 mg	120
vitamina B ₆	0,36 mg	51
vitamina C	30 mg	120
niacina (EN)	5,0 mg	56
ácido pantoténico	2,5 mg	
ácido fólico	50 µg	50
biotina	12 µg	

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 la Norma 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

FICHA COMERCIAL

PRODUCTO: NUTRIBÉN® 8 CEREALES GALLETAS MARÍA [FLT/2033#2]

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

1. Poner en un plato la cantidad adecuada de leche caliente tal y como se indica en la tabla de dosificación
2. Añadir en forma de lluvia la cantidad de cucharadas soperas de **Nutribén® 8 cereales galletas maría** indicada en la tabla de dosificación
3. Remover cuidadosamente con un tenedor hasta obtener una papilla homogénea

No añadir sal ni azúcar

Tabla de dosificación

Edad (meses)	Cucharadas soperas*	Leche (ml)
6 – 7	4 – 5	210
7 o más	5 – 6	240

* Una cucharada sopera equivale aproximadamente a 6 g