

## TORFIT ALBA FRUIT MANGO

### 1. CARATTERISTICHE

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Descrizione / Description:</b>              | PREPARATO IN POLVERE PER BEVANDA SPORTIVA AL GUSTO DI MANGO – POWDER FOR SPORTS DRINK WITH MANGO FLAVOUR  |   |
| <b>Ingredienti / Ingredients:</b>              | Zucchero di canna   | Sugarcane   |
|  | Destrosio   | Dextrose  |
|  | Maltodestrine   | Maltodextrin  |
|  | Acidificante: acido citrico   | Acidifier: citric acid  |
|  | Potassio fostato bibasico   | Dipotassium phosphate   |
|  | Aromi   | Flavour   |
|  | Cloruro di sodio  | Sodium chloride   |
|  | Coloranti: riboflavina , betacarotene, antocianine  | Coloring: riboflavin, beta-carotene, anthocyanin  |
|  | Magnesio citrato bibasico   | Magnesium citrate   |
|  | Calcio citrato  | Calcium citrate   |
|  | Vitamine: acido L-ascorbico (Vitamina C), tiamina HCl (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), piridossina HCl (vitamina B6).  | Vitamins: ascorbic acid C, thiamine hydrochloride B1, riboflavin B2, pyridoxine hydrochloride B6. |
| <b>Shelf-life e modalità di conservazione:</b> | 18 mesi dalla data di produzione se conservato negli imballi originali integri, in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di luce e di calore. Conservare ben chiuso in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e /o fonti di calore. Il termine minimo di conservazione si riferisce al prodotto correttamente conservato in confezione integra. |   |
| <b>Dosaggio / Recipe:</b>                      | Torfit Alba Fruit Mango 38g in:<br>500 ml Acqua / Water   |   |
| <b>Modalità d'uso / Direction</b>              | Con l'aiuto di uno shaker dotato di setaccio sciogliere un misurino (pari a 38 g di polvere) in 500 ml di acqua. Consumare la soluzione così ottenuta prima e durante lo sforzo fisico, in piccole quantità frazionate ogni 15-20 minuti. Dopo la preparazione la soluzione va consumata nella giornata d'impiego                                       |   |

### 2. INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC DATA

| Unità Singola/ Unit piece:   |  | Unità Scatola / Unit Box:  |                              |
|--|--|--|------------------------------|
| <b>Imballo primario / Primary packaging</b>  | HDPE                                     | <b>Imballo secondario / Secondary packaging</b>  | Cartone / Carton             |
| <b>Chiusura confezione / Packaging closing</b>   | Tappo a vite e film / Screw cap and film | <b>Chiusura scatola / Box closing</b>  | Nastro adesivo / Scotch tape |
| <b>L x P x H (mm) / L x W x H</b>  | 12 X12 X14 cm                            | <b>L x P x H (mm) / L x W x H</b>  | 175 x 175 x 315              |
| <b>Peso singolo imballo primario (g)/ Single weight primary packaging (g)</b>  | 77 g                                     | <b>Peso Scatola (g) / Box weight (g)</b>   | 220 g                        |
| <b>Peso netto (g) / Net weight (g)</b>   | 1064 g                                   | <b>N. unità / N. piece</b>   | 2                            |
| <b>Peso lordo (g) / Gross weight (g)</b>   | 1141 g                                   | <b>Peso lordo (kg) / Gross weight (kg)</b>   | 2,550 Kg                     |
| <b>Formato termine minimo di conservazione/ Best before date format</b>  | GG/MM/AA<br>DD/MM/YY                     | <b>Formato termine minimo di conservazione/ Best before date format</b>  | GG/MM/AA<br>DD/MM/YY         |
| <b>Lotto/Lot code</b> (giorno di produzione, settimana di produzione e anno di produzione)/ (production day, production week and year of production) | AASSGG<br>YYWWDD                         | <b>Lotto/Lot code</b> (giorno di produzione, settimana di produzione e anno di produzione)/ (production day, production week and year of production) | AASSGG<br>YYWWDD             |

### 3. ANALISI / ANALYSIS

| Valori nutrizionali Medi riferiti a 100g di prodotto finito<br>Average nutritional values referred to 100g of finished product   |                  | Caratteristiche chimico – Fisiche e Microbiologiche<br>Chemical - Physical and Microbiological characteristics |              |
|--|------------------|--|--------------|
| <b>Energia/ Energy value:</b>  | 1530 kJ 360 kcal | <b>Umidità / Moisture:</b>   | max 5%       |
| <b>Grassi / Fat:</b><br>- di cui: acidi grassi saturi /<br>- of which saturates:   | 0 g<br>0 g       | <b>Ceneri / Ashes:</b>   | max 4,0 %    |
| <b>Carboidrati / Carbohydrates:</b><br>- di cui: zuccheri / of which sugar:  | 90 g<br>78 g     | <b>Carica Microbica Totale CBT / Total plate count:</b>  | <50000 Ufc/g |
| <b>Fibre/Fiber:</b>  | 0 g              | <b>Lieviti e Muffe/Yeast &amp; Moulds</b>  | <50 Ufc/g    |
| <b>Proteine / Protein:</b>   | 0 g              | <b>Enterobatteriaceae / Enterobacteriaceae</b>   | <10 Ufc/g    |
| <b>Sale / Salt:</b>  | 0,75 g           | <b>Stafilococchi coagulasi positiva / Staph C+</b>   | Negative / g |
| <b>Sodio / Sodium:</b>   | 300,0 mg         | <b>Listeria spp.</b>   | Negative / g |
| <b>Informazioni Allergeni / Allergen information:</b><br>Contiene/ Contains:<br>-  |                  |  |              |
| Prodotto in uno stabilimento che fa uso di/Produced in a factory that makes use of:<br><b>SOIA, UOVA, LATTE e derivati (incluso il LATTOSIO. / SOYA, EGGS, MILK and products derivatives (including LACTOSE)).</b> |                  |  |              |
| <b>Dichiarazioni conformità / Declarations of conformity</b>   |                  |  |              |
| 1. <b>OGM / GMO:</b> OGM / GMO – FREE: Reg. CE1829/2003 e 1830/2003, DIR. 2001/18/CE e succ. modifiche.  |                  |  |              |
| 2. <b>Idoneità imballo/Pakaging suitability:</b> imballo primario a contatto con gli alimenti conforme alle leggi vigenti (Reg. CE 10/11 e succ. modifiche).   |                  |  |              |
| 3. <b>Etichettatura/ Labelling :</b> conforme al D.lgs 169/04, reg. (CE) n. 1924/2006, DL 111/92 Art.4 REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 e successive modifiche  |                  |  |              |
| 4. <b>Irraggiamento/ Irradiation:</b> le materie prime utilizzate non sono sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti/ the raw materials used are not subjected to ionizing radiation treatment.           |                  |  |              |
| 5. <b>Metalli Pesanti (Pb, Cd, Hg) e IPA (Benzo(a)pirene, Somma di benzo(a)pirene benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene):</b> conformi al Reg. 1881/2006 s.m.i.   |                  |  |              |
| 6. <b>Sistema Qualità/ Quality System:</b> conforme ai requisiti degli standard ISO 9001: 2015.  |                  |  |              |
| 7. <b>HACCP:</b> conforme ai requisiti del Reg CE 852/2004 e Reg.CE 178/2002.  |                  |  |              |
| 8. <b>Norme di buona Fabbricazione/ Good manufacturing rules:</b> conforme ai requisiti GMP Torronalba S.r.l. P-7.1-4.   |                  |  |              |
| 9. <b>Prodotto e confezionato da/ Produced and packed by:</b> Torronalba S.r.l., Località Catena Rossa 13, 12040, Piobesi d'Alba (CN), Italia.   |                  |  |              |

Data Emissione: rev00 02/08/2018

