

TORFIT ALBA PRO WHEY GUSTO MELA VERDE

1. CARATTERISTICHE

Descrizione / Description:	SIERO PROTEINE IN POLVERE LA GUSTO DI MELA VERDE – POWDER WHEY PROTEIN WITH GREEN APPLE FLAVOUR	
Ingredienti / Ingredients:	Proteine del LATTE concentrate instantanee	WHEY protein concentrated instant
	Acido citrico	Citric Acid
	Aroma	Flavour
	Stabilizzanti: gomma xantano, gomma di guar	Stabilizers: xanthan gum, guar gum
	Lecitina di SOIA	SOY lecitin
	Edulcorante: sucralosio	Sweetener: sucralose
Shelf-life e modalità di conservazione:	18 mesi dalla data di produzione se conservato 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.	
Ricetta consigliata / Recommended recipe:	Torfit Alba Pro Whey Mela Verde 40g in: 250 ml Acqua / Water o Latte vegetale / Vegetable milk o Bibita alla frutta / fruit drink	
Consiglio per la preparazione / advice for preparation	Con l'aiuto di una shaker dotato di setaccio, mescolare 40 g di polvere in 250 ml di acqua o latte scremato o altro. Consumare la soluzione così ottenuta nell'arco della giornata. Non eccedere nell'uso, si ricorda l'importanza di una dieta varia ed equilibrata e uno stile di vita sano	

2. INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC DATA

Unità Singola/ Unit piece:		Unità Scatola / Unit Box:	
Imballo primario / Primary packaging	HDPE	Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Carton
Chiusura confezione / Packaging closing	Tappo a vite e film / Screw cap and film	Chiusura scatola / Box closing	Nastro adesivo / tape Scotch
L x P x H (mm) / L x W x H	13 X13 X26 cm	L x P x H (mm) / L x W x H	175 x 175 x 315
Peso singolo imballo primario (g)/ Single weight primary packaging (g)	108 g	Peso Scatola (g) / Box weight (g)	220 g
Peso netto (g) / Net weight (g)	1000 g	N. unità / N. piece	1
Peso lordo (g) / Gross weight (g)	1108 g	Peso lordo (kg) / Gross weight (kg)	1,350 Kg
Formato termine minimo di conservazione/ Best before date format	GG/MM/AA DD/MM/YY	Formato termine minimo di conservazione/ Best before date format	GG/MM/AA DD/MM/YY
Lotto/Lot code (giorno di produzione, settimana di produzione e anno di produzione)/ (production day, production week and year of production)	AASSGG YYWWDD	Lotto/Lot code (giorno di produzione, settimana di produzione e anno di produzione)/ (production day, production week and year of production)	AASSGG YYWWDD

3. ANALISI / ANALYSIS

Valori nutrizionali Medi riferiti a 100g di prodotto finito Average nutritional values referred to 100g of finished product		Caratteristiche chimico – Fisiche e Microbiologiche Chemical - Physical and Microbiological characteristics	
Energia/ Energy value:	1620 kJ 383 kcal	Umidità / Moisture:	max 5%
Grassi / Fat: - di cui: acidi grassi saturi / - of which saturated:	5 g 0 g	Ceneri / Ashes:	max 4,0 %
Carboidrati / Carbohydrate: - di cui: zuccheri / of which sugar:	5 g 5 g	Carica Microbica Totale CBT / Total plate count:	<50000 Ufc/g
Fibre/Fiber:	0 g	Lieviti e Muffe/Yeast & Moulds	<50 Ufc/g
Proteine / Protein:	77 g	Enterobatteriaceae / Enterobacteriaceae	<10 Ufc/g
Sale / Salt:	0,88 g	Stafilococchi coagulasi positiva / Staph C+	Negative / g
Sodio / Sodium:	351,1 mg	Listeria spp.	Negative / g

Informazioni allergeni Allergen information:

Contiene/ Contains:

SOIA, LATTE e prodotti derivati (incluso il LATTOSIO) / SOYA, MILK and derivatives (including LACTOSE)

Prodotto in uno stabilimento che fa uso di/Produced in a factory that makes use of: **UOVA e derivati. / EGGS and products derivatives.**

Dichiarazioni conformità / Declarations of conformity

1. OGM / GMO: OGM / GMO – FREE: Reg. CE1829/2003 e 1830/2003, DIR. 2001/18/CE e succ. modifiche.

2. Idoneità imballo/Packaging suitability: imballo primario a contatto con gli alimenti conforme alle leggi vigenti (Reg. CE 10/11 e succ. modifiche).

3. Etichettatura/ Labelling: 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. Irraggiamento/ Irradiation: le materie prime utilizzate non sono sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti/ the raw materials used are not subjected to ionizing radiation treatment.

5. Metalli Pesanti (Pb, Cd, Hg) e IPA (Benzo(a)pirene, Somma di benzo(a)pirene benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene): conformi al Reg. 1881/2006 s.m.i.

6. Sistema Qualità/ Quality System: conforme ai requisiti degli standard ISO 9001: 2015.

7. HACCP: conforme ai requisiti del Reg CE 852/2004 e Reg.CE 178/2002.

8. Norme di buona Fabbricazione/ Good manufacturing rules: conforme ai requisiti GMP Torronalba S.r.l. P-7.1-4.

9. Prodotto e confezionato da/ Produced and packed by: Torronalba S.r.l., Località Catena Rossa 13, 12040, Piobesi d'Alba (CN), Italia.

Data Emissione: rev00 02/08/2018

