

**TORFIT ALBA PRO WHEY GUSTO TROPICAL**

**1. CARATTERISTICHE**

|   |  |                                    |
|---|--|------------------------------------|
| <b>Descrizione / Description:</b>                             | SIERO PROTEINE IN POLVERE LA GUSTO DI FRUTTA TROPICALE –<br>POWDER WHEY PROTEIN WITH <b>TROPICAL FRUIT FLAVOUR</b>   |                                    |
| <b>Ingredienti / Ingredients:</b>                             | Proteine del LATTE concentrate instantanee   | WHEY protein concentrated instant  |
|   | Acido citrico  | Citric Acid                        |
|   | Aroma  | Flavour                            |
|   | Stabilizzanti: gomma xantano,<br>gomma di guar   | Stabilizers: xanthan gum, guar gum |
|   | Lecitina di SOIA   | SOY lecitin                        |
|   | Edulcorante: sucralosio  | Sweetener: sucralose               |
| <b>Shelf-life e modalità di conservazione:</b>                | 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.  |                                    |
| <b>Ricetta consigliata / Recommended recipe:</b>              | Torfit Alba Pro Whey Tropical 40g in:<br>250 ml Acqua / Water o Latte vegetale / Vegetable milk o Bibita alla frutta / fruit drink   |                                    |
| <b>Consiglio per la preparazione / advice for preparation</b> | 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:  |  |
|--|---|--|--|
| <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 /<br>Screw cap and film | <b>Chiusura scatola / Box closing</b>  | Nastro adesivo /<br>tape                      Scotch |
| <b>L x P x H (mm) / L x W x H</b>  | 13 X13 X26 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>  | 108 g                                       | <b>Peso Scatola (g) / Box weight (g)</b>   | 220 g  |
| <b>Peso netto (g) / Net weight (g)</b>   | 1000 g                                      | <b>N. unità / N. piece</b>   | 1  |
| <b>Peso lordo (g) / Gross weight (g)</b>   | 1108 g                                      | <b>Peso lordo (kg) / Gross weight (kg)</b>   | 1,350 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>  | 1632 kJ 386 kcal | <b>Umidità / Moisture:</b>   | max 5%       |
| <b>Grassi / Fat:</b>   | 5 g              | <b>Ceneri / Ashes:</b>   | max 4,0 %    |
| - di cui: acidi grassi saturi /<br>- of which saturates:   | 0 g              |  |              |
| <b>Carboidrati / Carbohydrate:</b>   | 5 g              | <b>Carica Microbica Totale CBT /<br/>Total plate count:</b>  | <50000 Ufc/g |
| - di cui: zuccheri / of which sugar:   | 5 g              |  |              |
| <b>Fibre/Fiber:</b>  | 0 g              | <b>Lieviti e Muffe/Yeast &amp; Moulds</b>  | <50 Ufc/g    |
| <b>Proteine / Protein:</b>   | 77 g             | <b>Enterobatteriaceae / Enterobacteriaceae</b>   | <10 Ufc/g    |
| <b>Sale / Salt:</b>  | 0,94 g           | <b>Stafilococchi coagulasi positiva / Staph<br/>C+</b>   | Negative / g |
| <b>Sodio / Sodium:</b>   | 352,7 mg         | <b>Listeria spp.</b>   | 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

