



<b>Denominazione legale</b>	Spirulina polvere				
<b>Codice articolo</b>	Codice prodotto: MT1964-CV10131				
	EAN cartone: 8006614652316			EAN pallet: #	
	EAN 13 : 8006614645042			Quantità totale: 500gE	
<b>Composizione</b> Reg. UE 1169/2011	Spirulina polvere			100	
<b>Paese di origine</b>	Confezionato in Italia				
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto:</b> polvere di colore verde <b>Odore:</b> caratteristico <b>Sapore:</b> caratteristico				
<b>Lotto</b> L. AA GGG PP	Identificato da lettera L. seguita dall'indicazione numerica dell'anno di produzione (AA), dal progressivo del giorno di produzione (GGG) e dal numero progressivo delle materie prime impiegate (PP) posizionato sulla base o sulla spalla della bottiglia.				
<b>TMC</b>	36 mesi				
<b>Condizioni di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce diretta.				
<b>Caratteristiche chimico fisiche</b>	<b>Parametro Analitico</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore</b>	<b>Limite di rifiuto</b>	<b>Metodo</b>
	Umidità	%	≤ 20	>20	Specifica Interna IST0403
	aW		≤ 0,8	>0,8	Specifica Interna IST0403
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<b>Parametro Analitico</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore</b>	<b>Metodo</b>	
	Conta dei microrganismi a 30°C	ufc/g	< 1,0 x 10 <sup>7</sup>	UNI EN ISO 4833:2004	
	Lieviti	ufc/g	< 1,0 x 10 <sup>4</sup>	FDA BAM 8th Cap.18 2001	
	Muffe	ufc/g	< 1,0 x 10 <sup>4</sup>	FDA BAM 8th Cap.18 2001	
	Salmonella	ufc/g	Assente in 25g	UNI EN ISO 6579:2008	
<b>Allergeni</b> Reg. UE 1169/2011 D. Lgs 109/92 e s.m.i	<input checked="" type="checkbox"/> Nel prodotto non sono presenti sostanze allergeniche <input type="checkbox"/> Nel prodotto sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche: <input type="checkbox"/> Nel prodotto possono essere presenti a seguito di contaminazioni crociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono dichiarate in etichetta come "può contenere tracce di..."				
	<b>Valori</b>	<b>Per 100g</b>	<b>Per 2,5g*</b>	<b>AR**</b>	<b>% AR per 2,5g</b>
Valore energetico	1713kJ/406kcal		2000kcal		
Grassi	8,2g		70g		
di cui acidi grassi saturi	1,1g		20g		
Carboidrati	16,1g		270g		
di cui zuccheri	2g		90g		
Fibre alimentari	7g		-		
Proteine	63,5g		50g		
Sale	1,1g		6g		
*Porzioni per confezione circa: **Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ-2000kcal)					
<b>OGM</b> Reg. CE 1829/2003 Reg. CE 1830/2003	Il prodotto ed i suoi componenti sono di origine e di composizione non-OGM e non richiedono di essere etichettati in conformità ai regolamenti relativi all'etichettatura ed alla tracciabilità sugli OGM.				
<b>Radiazioni ionizzanti</b> Reg UE 1169/2011 D. Lgs.94/2001 Dir. CE 2/1992	Il prodotto ed i suoi componenti non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti e non richiedono di essere etichettati in conformità ai regolamenti relativi all'etichettatura ed alla tracciabilità dei prodotti sottoposti a radiazioni ionizzanti.				
<b>Residui fitosanitari e contaminanti</b> DM 27/08/2004 e smi Reg. CE 369/2005 e smi Reg. CE 1881/2006	Il prodotto ed i suoi componenti sono conformi al DM 27/08/2004 e smi (Prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione), al Reg. CE 396/2005 e succ. e al Reg. CE 1881/2006 (Regolamento della Commissione che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari) e successivi.				



<b>Etichettatura per persone intolleranti al glutine</b> Reg. CE 41/2009	<input type="checkbox"/> "Con contenuto di glutine molto basso" (< 100mg/kg) <input type="checkbox"/> "Senza glutine" (< 20 mg/kg) <input checked="" type="checkbox"/> Assenza di indicazioni
<b>Condizioni di fabbricazione</b>	La Collina Toscana ha in atto procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP, ai sensi dell'art. 5 comma 1 del Regolamento CE 852/2004. L'azienda è inoltre certificata ISO9001:2015, GSFS Global Standard Food Safety e International Food Standard (IFS) (certificati disponibili su richiesta).
<b>Processo produttivo</b>	Approvvigionamento ingredienti – controllo ingredienti – Stoccaggio ingredienti - miscelazione ingredienti–riempimento – passaggio al metal detector – confezionamento secondario – pallettizzazione - spedizione.
<b>Packaging</b>	Il prodotto è confezionato in imballi conformi alla normativa europea (Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 450/2009 sui materiali attivi ed intelligenti) e nazionale (D.P.R. 777/82) per i materiali a contatto con gli alimenti e alla Legislazione settoriale per i materiali plastici a contatto con gli alimenti: DM 21/3/73 e succ. aggiornamenti.
<b>Destinazione d'uso</b>	Destinato a tutte le categorie di consumatori, eccetto in presenza di particolari esigenze o intolleranze delle quali l'azienda non può essere a conoscenza

<b>ALLERGENI DIR CE 2003/89 e succ. agg</b>	<b>Presenza nel prodotto</b>	<b>Presenza in tracce (contaminazione crociata)</b>	<b>Presenza nel sito produttivo</b>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI

La Collina Toscana S.r.l. non si assume nessuna responsabilità, né potrà accettare alcuna richiesta di danni di qualsiasi genere, derivante dall'uso irresponsabile, illegale o improprio, diretto o indiretto, del prodotto presentato o venduto. E' responsabilità dell'utilizzatore verificare il rispetto degli obblighi di legge relativi all'alimento prodotto sulla base delle informazioni ricevute e/o contenute nel presente documento.



Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	NO	SI

Redatto ed Approvato da AQ

02/08/2021