



Denominazione legale	Spirulina polvere				
Codice articolo	Codice prodotto: MT1964-CV10131				
	EAN cartone: 8006614652316		EAN pallet: #		
	EAN 13 : 8006614645042		Quantità totale: 500gE		
Composizione Reg. UE 1169/2011	Spirulina polvere		100		
Paese di origine	Confezionato in Italia				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: polvere di colore verde Odore: caratteristico Sapore: caratteristico				
Lotto 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.				
TMC	36 mesi				
Condizioni di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce diretta.				
Caratteristiche chimico fisiche	Parametro Analitico	Unità di misura	Valore	Limite di rifiuto	Metodo
	Umidità	%	≤ 20	>20	Specifica Interna IST0403
	aW		≤ 0,8	>0,8	Specifica Interna IST0403
Caratteristiche microbiologiche	Parametro Analitico	Unità di misura	Valore	Metodo	
	Conta dei microrganismi a 30°C	ufc/g	< 1,0 x 10 ⁷	UNI EN ISO 4833:2004	
	Lieviti	ufc/g	< 1,0 x 10 ⁴	FDA BAM 8th Cap.18 2001	
	Muffe	ufc/g	< 1,0 x 10 ⁴	FDA BAM 8th Cap.18 2001	
	Salmonella	ufc/g	Assente in 25g	UNI EN ISO 6579:2008	
Allergeni Reg. UE 1169/2011 D. Lgs 109/92 e s.m.i	☒ Nel prodotto non sono presenti sostanze allergeniche ☐ Nel prodotto sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche: ☐ Nel prodotto possono essere presenti a seguito di contaminazioni crociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono dichiarate in etichetta come "può contenere tracce di..."				
	Valori	Per 100g	Per 2,5g*	AR**	% AR per 2,5g
	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)				
OGM 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.				
Radiazioni ionizzanti 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.				
Residui fitosanitari e contaminanti DM 27/08/2004 e s.m.i Reg. CE 369/2005 e s.m.i Reg. CE 1881/2006	Il prodotto ed i suoi componenti sono conformi al DM 27/08/2004 e s.m.i (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.				



Etichettatura per persone intolleranti al glutine Reg. CE 41/2009	☐ "Con contenuto di glutine molto basso" (< 100mg/kg) ☐ "Senza glutine" (< 20 mg/kg) ☒ Assenza di indicazioni
Condizioni di fabbricazione	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).
Processo produttivo	Approvvigionamento ingredienti – controllo ingredienti – Stoccaggio ingredienti - miscelazione ingredienti – riempimento – passaggio al metal detector – confezionamento secondario – pallettizzazione - spedizione.
Packaging	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.
Destinazione d'uso	Destinato a tutte le categorie di consumatori, eccetto in presenza di particolari esigenze o intolleranze delle quali l'azienda non può essere a conoscenza

ALLERGENI DIR CE 2003/89 e succ. agg	Presenza nel prodotto	Presenza in tracce (contaminazione crociata)	Presenza nel sito produttivo
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



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 ₂ nel prodotto finito	NO	NO	SI

Redatto ed Approvato da AQ

02/08/2021