

ISO WHEY CERO CERO

Cliente: **NutriSport**

Código: 110001238

Nombre del producto:

ISO WHEY CERO CERO

Sabor:

Chocolate

Denominación legal:

Producto alimenticio en polvo para la preparación de batido a base de aislado de proteínas del suero lácteo (WPI), L-Arginina, vitamina B6 y enzimas digestivas. Con edulcorantes.

Presentación:

Bote de 900 g

Consumo preferente:

2 años

Condiciones de almacenamiento:

Conservar en un lugar fresco y seco.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Ingredientes

Ingredientes: Aislado de proteína de suero de la **leche** (Whey Protein Isolate), aromas, cacao desgrasado en polvo (3,1%), L-arginina HCl, espesante (goma xantana), edulcorantes (acesulfamo potásico, ciclamato sódico), sal, complejo multienzimático DigeZyme® (0,11%) [alfa-amilasa (*Aspergillus oryzae*), proteasa (*Bacillus subtilis*), lactasa (*Aspergillus oryzae*), lipasa (*Rhizopus oryzae*), celulasa (*Trichoderma longibrachiatum*), maltodextrina], clorhidrato de piridoxina (vitamina B6).

ASPECTOS NUTRICIONALES

Información Nutricional

	por 100 g	por 20 g
Valor Energético (kJ)	1570	314
Valor Energético (kcal)	370	74
Grasas (g)	1,0	0,2
de las cuales: saturadas (g)	0,5	0,1
Hidratos de carbono (g)	5,4	1,1
de los cuales: azúcares (g)	0,7	0,1
Proteínas (g)	84	17
Sal (g)	0,76	0,15

Composición

	por 100 g	por 20 g		
Aislado de proteína de suero lácteo (Whey Protein Isolate) (g)	91	18		
Complejo multienzimático DigeZyme® (mg)	110	22		
L-Arginina (mg)	1650	330		
Vitaminas	por 100 g	%VRN*/100g	por 20 g	%VRN*/20 g
Vitamina B ₆ (mg)	2,1	150	0,42	30

*VRN: Valor de Referencia de Nutrientes

Aminoácidos	por 100 g de proteína
L-Alanina	5,0 g
L-Arginina	1,6 g
Ácido L-Aspártico	11 g
L-Cisteína	2,2 g
Ácido L-Glutámico	17,0 g
L-Glicina	1,6 g
L-Histidina	1,5 g
L-Isoleucina (*) (**)	5,1 g
L-Leucina (*) (**)	9,2 g
L-Lisina (*)	9,3 g
L-Metionina (*)	2,2 g
L-Fenilalanina (*)	2,6 g
L-Prolina	6,0 g
L-Serina	5,0 g
L-Treonina (*)	6,7 g
L-Triptófano (*)	1,8 g
L-Tirosina	2,4 g
L-Valina (*) (**)	4,5 g

(*) Aminoácidos Esenciales

(**) Aminoácidos ramificados

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:

Polvo

Aspecto en solución:

Textura batido líquido

Color:

Marrón

Olor y sabor:

A chocolate

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Especificaciones	Método analítico
Humedad	3,5 - 5,5%	Desecación a 102+/-2 °C con analizador IR
Proteína (x 6,38)	82,0 - 86,0%	Determinación de nitrógeno Kjeldahl
Grasas	0,5 - 1,5%	Hidrólisis ácida + Extracción etérea
Hidratos de carbono (incluida fibra)	1,0 - 10,0%	Por diferencia (Cálculo)
Cenizas	2,7 - 3,7%	Incineración a 550 °C
Sodio	248 - 372	ICP-OES

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	Especificaciones	Métodos Validados
Recuento de aerobios mesófilos totales	≤ 5 x 10^4 u.f.c./g	Recuento de colonias (30°C - 72 h)
Recuento de Coliformes totales	< 100 u.f.c./g	Recuento de colonias (37°C - 24 h)
Escherichia coli	No detectado en 1g	Quick Protocol H 16 SyLab
Salmonella	No detectado en 25g	Quick Protocol H 20 SyLab
Staphylococcus aureus	No detectado en 0,1g	Quick Protocol H 35.1 SyLab
Listeria monocytogenes	No detectado en 25g	ISO 11290-1:2017

ALÉGENOS

Contiene derivados de la leche, incluida la lactosa.

(De acuerdo con el Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE)nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.)

GMO

Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente, ni tampoco se han utilizado durante su proceso de fabricación. Por lo tanto, no entra en el ámbito de aplicación de los Reglamentos de la Unión Europea 1829/03 y 1830/03 y no debe ser etiquetado de manera especial al respecto.

DECLARACIÓN ANTIDOPAJE

Todas las materias primas utilizadas en este producto pertenecen al grupo 1 de la clasificación EN 1744; Prevención del dopaje en el deporte - Buenas prácticas de desarrollo y fabricación encaminadas a prevenir la presencia de sustancias prohibidas en alimentos destinados a deportistas y complementos alimenticios.

Las materias primas procedentes del cacao pueden proporcionar pequeñas cantidades de cafeína naturalmente presentes.

DECLARACIÓN SOBRE ADITIVOS

Este producto cumple con los límites de aditivos establecidos para la categoría **14.1.4. Bebidas aromatizadas** definida en el Reglamento UE 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y descrita en el documento Guidance document describing the food categories in part E of Annex II.

En la ficha técnica del producto se incluye la denominación descriptiva "Producto alimenticio en polvo para la preparación de batido a base de aislado de proteínas del suero lácteo (WPI), L-Arginina, vitamina B6 y enzimas digestivas." al carecer de denominación legal.

DOSIS, MODO DE EMPLEO Y USO PREVISTO

Mezclar un dosificador (20g) en 200 ml de agua o leche desnatada, agitar enérgicamente y consumir en el acto. Tomar entre 1-3 veces al día, una de las tomas preferiblemente después del esfuerzo físico.

Producto de consumo en disolución de agua según modo de empleo. Destinado a deportistas, apto para la población general sana, excepto personas con alergia a la leche o intolerantes a la

DATOS LOGÍSTICOS

Envase primario

Tipo de envase:	Bote + tapa + dosificador
Contenido neto:	900g
Material:	Bote: RPET50% Tapa: PP Dosificador: PP

Envase secundario

Tipo de envase:	N/A
Contenido:	N/A
Peso neto:	N/A
Peso bruto:	N/A
Medidas:	N/A
Material:	N/A

Envase terciario

Medidas de la unidad de embalaje:	480 x 320 x 257 mm
Contenido de la unidad de embalaje:	6 botes
Peso neto de la unidad de embalaje:	5,4kg
Peso bruto de la unidad de embalaje:	7kg
Unidades de embalaje por nivel:	5 unidades de embalaje
Niveles por palet:	5 niveles
Medidas del palet:	800 x 1200 x 1429 mm
Contenido del palet:	25 cajas con 150 unidades de venta
Peso total del palet:	200 Kg aprox.

Redactado por:
Lucia Valverde

Fecha: Junio 2025