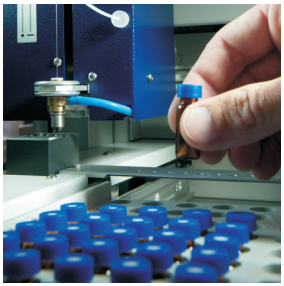
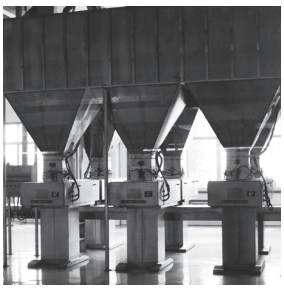
# INNOVAZIONE E PRODUZIONE HERBALIFE

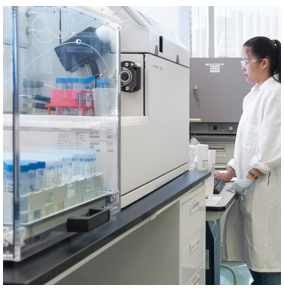
HERBALIFE®
Innovation & Manufacturing

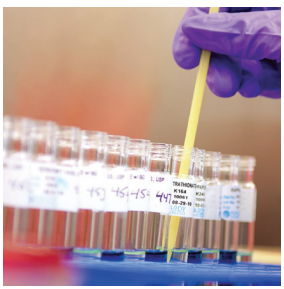
# Benvenuti nel mondo dell'Innovazione e Produzione Herbalife

I prodotti Herbalife® sono noti per la loro qualità ed efficacia. Per mantenere la nostra posizione di leader nel mondo nel campo della nutrizione, continuiamo a realizzare prodotti innovativi e formulati scientificamente in conformità con le normative più rigorose in materia di ricerca, sviluppo e produzione.









HERBALIFE
Innovation & Manufacturing

# Eccellenza scientifica

Herbalife è guidata da un team di nutrizionisti e consulenti scientifici di fama internazionale che partecipano ai nostri programmi di sviluppo e analisi dei prodotti. Loro compito è anche assicurare che i nuovi prodotti rispondano ai più elevati standard qualitativi e contengano i migliori ingredienti. Herbalife inoltre finanzia ricerche innovative sulla nutrizione in prestigiose università di tutto il mondo.

**Steve Henig Ph.D.**
CHIEF SCIENTIFIC OFFICER

**David Heber Ph.D.**
PRESIDENTE Comitato Consultivo Herbalife per la Nutrizione

**Louis Ignarro Ph.D.**
Premio Nobel* per la Medicina, MEMBRO Comitato Consultivo Herbalife per la Nutrizione

**Gary Small**
MEMBRO Comitato Consultivo Herbalife per la Nutrizione

**Luigi Gratton M.P.H.**
VICE PRESIDENTE Worldwide Product Marketing

**Vasilios Frankos Ph.D.**
VICE PRESIDENTE SENIOR Scienza, affidabilità e conformità dei prodotti

**John Heiss Ph.D.**
RESPONSABILE Worldwide Product Marketing Sport e Fitness

**Rocio Medina**
VICE PRESIDENTE Training nutrizionale

* La Nobel Foundation non è associata ad Herbalife e non partecipa alla revisione, approvazione o promozione dei prodotti Herbalife.

HERBALIFE.
Innovation & Manufacturing

# Il processo di sviluppo di nuovi prodotti

Herbalife si avvale di un team di esperti nel campo della nutrizione e del benessere per sviluppare prodotti che offrono una nutrizione equilibrata.

## 1 Ideazione

- Interesse dei Membri Herbalife
- Visione di prodotto
- Ricerca di mercato
- Analisi competitiva

## 2 Fattibilità

- Posizionamento strategico
- Fattibilità scientifica
- Analisi economica
- Valutazione delle normative

HERBALIFE
Innovation & Manufacturing

## 3 Sviluppo

- Formulazione
- Test di prodotto
- Condivisione con i Membri Herbalife
- Implementazione tecnica

## 4 Produzione

- Controllo Qualità sulle materie prime
- Lavorazione degli estratti vegetali
- Dosaggio, miscelazione e compressione
- Confezionamento
- Verifica Qualità

## 5 Lancio

- Eventi di lancio
- Training sul prodotto
- Promozione e pubblicità
- Distribuzione

HERBALIFE
Innovation & Manufacturing

# Il processo Herbalife *Seed to feed* *(dal produttore al consumatore)*

Ogni prodotto Herbalife® rispetta elevati standard qualitativi grazie a personale qualificato, attrezzature all'avanguardia e sistemi di controllo qualità, previsti durante tutto il processo produttivo.

Approvvigionamento strategico

**1 Semina**

Gli ingredienti provengono da aziende agricole, dal mare e dalla natura in genere.

**2 Coltivazione**

I campi sono monitorati scrupolosamente per garantire la qualità delle colture.

**3 Raccolto**

Gli ingredienti vengono attentamente selezionati.

Test

**4 Test 1ª fase**

L'identificazione e l'analisi chimica degli ingredienti assicurano la loro conformità alle corrette prassi di fabbricazione e ai requisiti Herbalife.

Test

**9 Test 3ª fase**

I test di Controllo della Qualità previsti in ogni fase del processo produttivo garantiscono l'omogeneità di ogni lotto, inclusa l'uniformità delle miscele in polvere, l'adeguato spessore, la compattezza delle compresse etc.

Produzione

**10 Confezionamento**

I lotti di prodotto vengono confezionati, etichettati e caricati su pallet per la spedizione.

Test

**11 Test 4ª fase**

Con il controllo di qualità si svolgono analisi di identificazione chimica sui prodotti finiti e se ne verifica la conformità con le normative in materia di livelli microbiologici e dichiarazioni contenute in etichetta.

HERBALIFE.
Innovation & Manufacturing

Approvvigionamento strategico

## 5 Materie prime

Gli ingredienti vengono essiccati, macinati ed estratti al fine di produrre le materie prime necessarie per realizzare i prodotti Herbalife®. Per avere un maggiore controllo sulla qualità degli estratti botanici, nel 2010 Herbalife ha aperto un proprio stabilimento di estrazione a Changsha, in Cina.

Test

## 6 Test 2ª fase

Le materie prime vengono sottoposte dagli scienziati di Herbalife ad ispezione, campionatura ed analisi chimica per verificarne l'identità e garantirne la qualità; successivamente vengono conservate in un luogo sicuro fin quando i risultati dei test non ne confermano la purezza.

## 7 Dosaggio

Il personale Herbalife predispone il dosaggio degli ingredienti di un prodotto in base alle specifiche tecniche della relativa formulazione.

Produzione

## 8 Miscelazione/Compressione

Le materie prime vengono trasformate nel prodotto finito nel rispetto delle buone prassi e pratiche di fabbricazione.

Trasporto

## 12 Trasporto

I prodotti finiti vengono trasportati nei centri di distribuzione per via stradale, ferroviaria, aerea e marittima.

Test

## 13 Test 5ª fase

All'arrivo nei centri di distribuzione, i prodotti finiti vengono ispezionati di nuovo e vengono effettuate analisi a campione al fine di garantire l'adeguata etichettatura e l'integrità delle confezioni.

Distribuzione

## 14 Distribuzione

I prodotti vengono adeguatamente stoccati nei centri di distribuzione in attesa che vengano spediti o ritirati personalmente dai Membri.

HERBALIFE
Innovation & Manufacturing

# Ingredienti Herbalife

## Proteine

"Le proteine sono la componente alimentare principale che determina lo stimolo della fame e consente il mantenimento della massa muscolare".
*– David Heber, Presidente dell'Herbalife Nutrition Institute e del Comitato Consultivo Herbalife per la Nutrizione*

- Herbalife impiega diverse proteine, soprattutto derivate dai semi di soia. I semi di soia sono originari dell'Asia orientale, anche se la soia utilizzata nei prodotti Herbalife® è coltivata in gran parte nelle Americhe.
- Dopo il raccolto, i coltivatori di soia Herbalife preparano immediatamente il terreno per il raccolto successivo che sarà seminato l'anno seguente.
- Le condizioni ottimali per la semina si hanno con una temperatura minima del terreno di 15°C.
- Di norma una piantagione ha una densità di 100.000-200.000 semi per acro (circa 1000 mq); dalla semina al raccolto trascorrono dagli 80 ai 120 giorni.

## Aloe

"Il gel contenuto all'interno della foglia di aloe vera è una miscela complessa e naturale di carboidrati dalle proprietà lenitive".
*– David Heber, Presidente dell'Herbalife Nutrition Institute e del Comitato Consultivo Herbalife per la Nutrizione*

- La pianta di aloe cresce nei climi aridi. È una pianta a foglie sessili che immagazzina acqua nelle foglie, nel fusto e nelle radici. Pur essendo una pianta originaria dell'Africa, gran parte dell'aloe utilizzato da Herbalife proviene dal Messico.
- I coltivatori trapiantano piccole piante di aloe alte da 20 a 30 centimetri che impiegano 18-24 mesi per giungere a completa maturazione.
- La piantagione di aloe, come la maggior parte delle piante da coltivazione, è organizzata in filari. Le piante sono distanziate fra loro 80 centimetri circa. Su un acro di terreno vengono piantate circa 5000 piante di aloe.
- La pianta di aloe raggiunge dai 60 ai 100 centimetri di altezza. I fiori sbocciano d'estate e hanno petali tubulari di colore giallo; sono sospesi su spicastri che possono raggiungere 90 centimetri.
- Le foglie della pianta di aloe vengono raccolte due volte l'anno; ad ogni raccolto vengono staccate da ogni pianta di aloe non più di sei foglie.
- Il gel delle foglie raccolte viene estratto meccanicamente, ottenendo dei filetti di aloe. I filetti vengono lavorati a mano fino a ricavarne l'aloe che Herbalife usa per la linea di prodotti Herbal Aloe Herbalife® o l'Aloe Concentrato alle Erbe.

HERBALIFE.
Innovation & Manufacturing

- Baccelli, fusti e foglie sono ricoperti da una peluria bruna o argentea; i fiori sono di colore bianco, rosa o violaceo.
- I baccelli di soia crescono in grappoli da 3-5 e normalmente contengono al loro interno 2-4 semi.
- I semi di soia vengono raccolti verso settembre e portati ad una frantumatrice.
- I semi grezzi di soia vengono puliti, spezzati e decorticati. Si procede quindi all'estrazione dell'olio di soia e si ottengono fiocchi sgrassati che sono utilizzati per produrre proteine di soia commestibili.
- Queste proteine di soia vengono analizzate per accertarne la conformità con gli elevati standard qualitativi Herbalife; solo se hanno superato questi test possono essere usate per la produzione di prodotti Herbalife® come Formula 1.
- In alcuni prodotti Herbalife utilizza anche altre proteine, come quelle derivate dai piselli e dal siero del latte.
- Le proteine derivate dai piselli vengono usate per Formula 1 Free, ideata per chi è sensibile agli allergeni di soia, lattosio e glutine.
- Le proteine derivate dal siero del latte vengono usate nella nostra nuova linea di prodotti per sportivi e rappresentano una fonte completa e rapidamente disponibile di aminoacidi per lo sviluppo e il recupero dei muscoli.

## Tè

"Il segreto per preservare tutte le benefiche virtù del tè verde sta nel mantenere lo stesso equilibrio naturale di sostanze antiossidanti presente nella foglia del tè appena raccolta".
*– David Heber, Presidente dell'Herbalife Nutrition Institute e del Comitato Consultivo Herbalife per la Nutrizione*

- Il tè è un arbusto perenne che predilige un terreno leggermente acido con un pH compreso tra 4,5 e 5,5.
- I rami provenienti da giovani piante di tè vengono coltivati in vivaio da maggio a ottobre per ottenere nuove piante di tè.
- Per la coltivazione vengono selezionati solo i semenzali con ricche radici. Questi devono essere alti almeno 20 centimetri e avere una radice principale ben marcata.
- A dicembre i semenzali possono essere trapiantati dal vivaio nella piantagione. Le piantagioni devono essere programmate con grande cura prima delle operazioni di trapianto. I filari devono distare almeno 1,5 metri l'uno dall'altro.
- I semenzali vengono piantati nelle file centrali in buche distanti tra loro 33 centimetri.
- Le giovani piante di tè impiegano tre anni per maturare; solo allora è possibile effettuare il raccolto.
- Le foglie di tè vengono raccolte tre volte l'anno: in primavera, in estate e in autunno. Ogni raccolto dura due mesi.
- La qualità del tè è determinata dall'aspetto: forma, colore e materiale delle foglie. Le foglie di tè vengono lasciate in infusione nell'acqua e dall'assaggio di quest'ultima si verifica sapore e fragranza del tè. Il buon tè è caratterizzato da una bella forma, un bel colore e un aspetto giovane. Il gusto è fresco e molto fragrante.
- Dopo il raccolto, le foglie di tè verde vengono essiccate e macinate.
- Le foglie macinate vengono messe in una cisterna di estrazione con dell'acqua e lasciate a macerare per 4-8 ore. Questo processo viene ripetuto per 3-4 volte.
- L'acqua di ogni lavaggio viene raccolta e ridotta in polvere mediante nebulizzazione.
- L'estratto essiccato del tè viene usato nella produzione di alcuni popolari prodotti Herbalife® come l'Infuso a base di erbe o il Guaranà in compresse.

HERBALIFE
Innovation & Manufacturing

# La tecnologia Herbalife per il Controllo Qualità

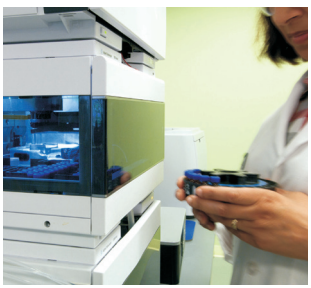
Lo staff di scienziati Herbalife controlla i nostri prodotti durante tutto il processo di fabbricazione (dall'arrivo degli ingredienti al prodotto finito) mediante attrezzature all'avanguardia per garantire che siano rispettati i requisiti normativi e gli standard qualitativi Herbalife.

## Cromatografia su strato sottile ad alta prestazione (HPTLC)

La HPTLC verifica l'identità delle erbe e degli altri ingredienti naturali che utilizziamo.

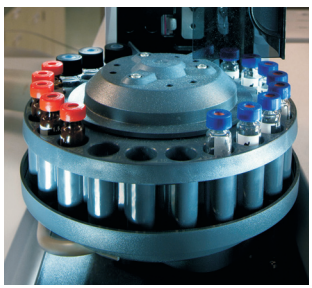
## Spettrometria di massa a plasma accoppiato induttivamente (ICPMS)

La ICPMS analizza i macrominerali per verificare che siano rispettati i livelli consentiti minimi di metalli pesanti.



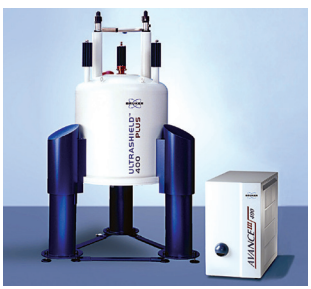
## Cromatografia liquida a ultra alta pressione

La UPLC viene usata per separare le vitamine e misurarne la concentrazione.



## Gascromatografia-spettometria di massa

La GCMS assicura che i nostri prodotti non contengano materiali volatili come oli, solventi e pesticidi.




## Strumentazione per la risonanza magnetica nucleare (NMR)

La NMR analizza identità e impurità degli ingredienti a livello molecolare.

## Registratori di dati

I registratori di dati controllano le temperature alle quali i prodotti sono esposti durante la spedizione.

HERBALIFE.
Innovation & Manufacturing

2/15 Title: Inside Herbalife Innovation and Manufacturing ID: 7011-HL Innovation and Manufacturing-(HIM)-A5-IT Proof No: K Date: 04/02/15

# Gli impianti di produzione Herbalife nel mondo

## Ineguagliati per qualità, produzione e distribuzione a livello globale

I prodotti Herbalife® vengono realizzati in due stabilimenti di nostra proprietà (Lake Forest in California e Suzhou in Cina) e in altri impianti situati in Stati Uniti, Europa, India, America del Sud e Asia. Il nostro programma di qualifica dei fornitori e le analisi rigorose garantiscono che ogni prodotto rispetti gli standard Herbalife.

## Innovazione e Produzione

# Distribuzione Herbalife – Mappa delle zone climatiche

I prodotti Herbalife® vengono spediti in cinque diverse zone climatiche del pianeta. Un programma all'avanguardia di monitoraggio delle temperature verifica le condizioni ambientali dove i prodotti vengono immagazzinati e tenuti per la distribuzione.

HERBALIFE
Innovation & Manufacturing

HERBALIFE®
Innovation & Manufacturing

Per maggiori informazioni:

Visita il nostro sito www.herbalife.it / Chiama al n. 06 52 30 44 44

© 2014 Copyright Herbalife Italia spa, Viale città d'europa 819 – 00144 Roma. Stampato in Europa. Italiano - 600155IT – Luglio 2014.