

INFORMAZIONI GENERALI | GENERAL INFORMATION

PRODOTTO <i>PRODUCT</i>	CIOCCO CREAM (C2D) Senza lattosio Lactose Free
DESCRIZIONE <i>DESCRIPTION</i>	Semilavorato in polvere per gelateria destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali; vietata la vendita per il consumo diretto <i>Semi-finished product in powder form for gelato intended exclusively for industry and artisanal laboratories; not for sale for direct consumption</i>
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Zucchero d'uva cristallino; Pasta di cacao; Cacao in polvere; LATTE scremato in polvere delattosato; Fibre vegetali e Polpa del frutto di Baobab <i>Crystalline grape sugar; Cocoa paste; Cocoa powder; Lactose-free skimmed MILK powder; Vegetable fibers and Baobab fruit pulp</i>
TMC	24 mesi dalla data di produzione <i>24 months from manufacture date</i>
CONSERVAZIONE <i>STORAGE</i>	Condizioni fresche e asciutte (tra +15° C e +25° C, RH < 60%) <i>Dry and stable conditions (+15° C to +25° C, RH < 60%)</i>
PRODUTTORE <i>MANUFACTURER</i>	Naturalia Ingredients srl
SITO DI PRODUZIONE <i>PRODUCTION SITE</i>	Mazara del Vallo (TP), Italy

CERTIFICAZIONI | *CERTIFICATIONS*

COMPANY WITH
QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
ISO 9001

CONTENUTO | *CONTENT*

Zuccheri <i>Sugars</i>	56,3 %
Grassi <i>Fats</i>	14,2 %
S.L.N.G. <i>M.S.N.F.</i>	2,2 %
Altri solidi <i>Other solids</i>	23,7 %
Solidi totali <i>Total solids</i>	96,4 %

TABELLA NUTRIZIONALE | *NUTRITION FACTS*

PARAMETRI <i>PARAMETERS</i>	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g <i>NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g</i>
Energia <i>Energy</i>	Kcal 413 – KJ 1.732
Grassi <i>Fats</i>	14,2 g
di cui saturi <i>of which saturates</i>	8,5 g
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	61,4 g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	56,9 g
Proteine <i>Proteins</i>	7,3 g
Fibre <i>Fibers</i>	9,9 g
Sale <i>Salt</i>	0,1 g

PARAMETRI <i>PARAMETERS</i>	METODO <i>METHOD</i>	UNITÀ <i>UNIT</i>	VALORI <i>VALUES</i>
Aspetto <i>Appearance</i> ^a	Sensoriale <i>Sensory</i>	Polvere fine, marrone <i>Brown, fine powder</i>	
Umidità <i>Humidity</i> ^a	Stufa <i>Heater</i>	%	≤ 5
Ceneri <i>Ash</i> ^b	ICUMSA	%	≤ 10
Lattosio <i>Lactose</i> ^b	HPLC	%	≤ 0,1
Carica microbica totale <i>Total Count</i> ^b	ISO 4833	CFU / g	≤ 20.000
Coliformi totali <i>Total Coliforms</i> ^b	ISO 4832	CFU / g	≤ 10
<i>E. coli</i> ^b	ISO 16649-2	/g	Assente <i>Absent</i>
Muffe e lieviti <i>Moulds and yeasts</i> ^b	ISO 7954	CFU / g	≤ 100
Stafilococchi coagulasi + <i>Coagulase + staphylococci</i> ^b	ISO 6888	CFU / g	≤ 10
<i>Salmonella spp.</i> ^b	ISO 6579	/25g	Assente <i>Absent</i>

a) Parametro misurato su ogni lotto con metodi di analisi interni | *Parameter measured on each batch with internal analysis methods*

b) Parametro misurato su campioni masse di lotti | *Parameter measured on masses of lots*

DICHIARAZIONI | DECLARATIONS

ORIGINE PRODOTTO ORIGIN OF THE PRODUCT	Italia Italy
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO (Zucchero d'uva) ORIGIN OF THE FIRST INGREDIENT (Grape sugar)	Italia Italy
IGIENE E TRACCIABILITA' HYGIENE AND TRACEABILITY	È conforme alle disposizioni legislative italiane e comunitarie in vigore. In particolare, Naturalia adotta, come previsto dal regolamento CE 852/2004 e s.m.i., un sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) che garantisce, attraverso tutto il ciclo produttivo, la qualità dei suoi prodotti, nonché l'adozione di un adeguato sistema igienico-sanitario per la prevenzione della contaminazione. Inoltre, come richiesto dal regolamento CE 178/2002 e s.m.i., adotta un sistema di tracciabilità per la sua catena di produzione <i>The product complies with the Italian and the EU legislative dispositions in force. Naturalia adopts, as required by EC Regulation 852/2004 and s.m.i., a HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) self-control system which guaranties, through all the production cycle, the quality of its product, as well as the adoption of an appropriate hygienic-sanitary system for the prevention of contamination. Also, as required by EC Regulation CE 178/2002 and s.m.i., Naturalia adopts a traceability system regarding its production chain</i>
ALLERGENI ALLERGENS	Contiene latte e prodotti a base di latte, escluso lattosio <i>Contains milk and products thereof, except lactose</i>
OGM GMOs	Non contiene, non consiste e non è derivato da OGM. Si esclude inoltre ogni rischio di contaminazioni involontarie e accidentali (Reg. 1829/2003/CE, 1830/2003/CE e s.m.i.) <i>Does not contain, does not consist of or has not been produced from or by GMOs. Any risk of accidental contamination is also excluded (Reg. 1829/2003/EC, 1830/2003/EC and s.m.i.)</i>
RADIAZIONI IONIZZANTI RADIATIONS	Il prodotto e le materie prime non vengono sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti (1999/2/CE; 1992/3/CE e s.m.i.) <i>The product and the raw materials do not undergo radiation processes and have not been ionized (1999/2/EC; 1992/3/EC and s.m.i.)</i>
NANOMATERIALI NANOMATERIALS	Non è e non contiene alcun "nanomateriale ingegnerizzato" come definito nel regolamento (UE) 1169/2011 e s.m.i. e di conseguenza è esente dai requisiti di etichettatura "nano" <i>Is not and does not contain any 'engineered nanomaterials' as defined in Regulation (EU) 1169/2011 and s.m.i. and consequently exempts from the "nano" labelling requirement</i>
MOSH - MOAH	È esente da contaminazioni di MOSH (idrocarburi saturi di oli minerali) e MOAH (idrocarburi aromatici di oli minerali) <i>Is free from contamination of MOSH (saturated hydrocarbons of mineral oils) and MOAH (aromatic hydrocarbons of mineral oils)</i>
WADA	Non è incluso nella lista 2025 delle sostanze e dei metodi proibiti dall'agenzia mondiale Anti-Doping <i>Is not included in the WADA 2025 List of Prohibited Substances and Methods of the World Anti-Doping Agency</i>
PESTICIDI E ALTRI CONTAMINANTI PESTICIDES AND OTHER CONTAMINANTS	È conforme al Regolamento CE n. 396/2005 e. s.m.i. sui livelli massimi di residui di pesticidi e anche al Regolamento UE n. 2023/915 e s.m.i. sui livelli massimi di contaminanti nei prodotti alimentari <i>Complies with the Regulation EC No. 396/2005 and s.m.i. on maximum residue levels of pesticides and also with the Commission Regulation EU n. 2023/915 and s.m.i. setting maximum levels for contaminants in foodstuffs</i>
N° DI LOTTO BATCH NUMBER	È costituito da un codice alfanumerico: L (lotto) KK (anno) YYY (numero progressivo annuo del giorno di confezionamento) C2D (sigla identificativa della ricetta) <i>It consists of an alphanumeric code: L (batch) KK (year) YYY (annual progressive number of the day of packaging) C2D (identification code of the recipe)</i>
IMBALLAGGIO PACKAGING	Tutti i tipi di imballaggio sono conformi alle normative europee in materia di imballaggi alimentari <i>All packaging types complies with European regulations in matters of foodstuff packaging</i>
FORMATI E SMALTIMENTO SIZE AND DISPOSAL	Per informazioni sui formati e sull'etichetta ambientale degli imballaggi si veda la sezione "Documenti" nel sito www.naturaliaingredients.com <i>For information on formats and environmental packaing label see the "Documents" section on the website www.naturaliaingredients.com</i>

MODO D'USO | UTILIZATION

Con 1 Kg di Ciocco Cream si ottengono 3,5 Kg di gelato gusto cioccolato o 12 Kg di gelato gusto gianduia* | With 1 kg of Ciocco Cream you get 3,5 kg of chocolate or 12 kg of gianduia* flavored gelato

METODO DIRETTO | DIRECT METHOD

1. Miscelare gli ingredienti come indicato in tabella | Mix the ingredients as indicated in the table

INGREDIENTI INGREDIENTS	CIOCCOLATO CHOCOLATE		GIANDUIA GIANDUIA*	
CIOCCO CREAM C2D	301,2 g	1,0 Kg	90,4 g	1,0 Kg
WHITE CREAM W2D*	/		119,4 g	1,5 Kg
Latte fresco intero (delattosato) Whole (lactose-free) fresh milk	620,5 g	2,2 kg	617,9 g	7,4 Kg
Panna fresca 35% (delattosata) Fresh (lactose-free) milk cream 35%	78,3 g	0,3 Kg	98,9 g	1,2 Kg
Zucchero d'uva Grape sugar (crystalGRAPESUGAR)	/		10,5 g	0,15 Kg
Pasta di nocciola Hazelnut paste	/		62,9 g	0,75 Kg
Totale Total	1.000 g	3,5 Kg	1.000 g	12 Kg

2. Pastorizzare a 90°C | Pasteurize at 90°C

3. Lasciar maturare la miscela a 4°C per almeno 3-4 ore (ideale fino a 12 ore) | Mature at 4°C for at least 3-4 hours (better up to 12 hours)

4. Mantecare | Work freezing

METODO INDIRETTO PER RICETTA GIANDUIA | INDIRECT METHOD FOR GIANDUIA RECIPE

1. Preparare la base cioccolato come indicato nelle istruzioni sopra (metodo diretto) | Prepare the ciocco-base as indicated in the instructions above (direct method)

2. Preparare la base bianca come indicato nelle istruzioni del prodotto WHITE CREAM W2D | Prepare the ciocco-base as indicated in the WHITE CREAM W2D product instructions

3. Miscelare gli ingredienti come indicato in tabella | Mix the ingredients as indicated in the table

INGREDIENTI INGREDIENTS	GIANDUIA GIANDUIA*	
Base ciocco delattosata Lactose-free ciocco base	300,0 g	3,5 Kg
Base bianca delattosata Lactose-free white base*	625,0 g	7,5 Kg
Zucchero d'uva Grape sugar (crystalGRAPESUGAR)	12,5 g	0,15 Kg
Pasta di nocciola Hazelnut paste	62,5 g	0,75 Kg
Totale Total	1.000 g	12 Kg

4. Mantecare | Work freezing

* Per il gusto Gianduia si consiglia di usare anche il semilavorato White Cream (1,5 Kg per 12 Kg di gelato finali) | For the Gianduia recipe it is recommended to also use the semi-finished product White Cream (1,5 Kg for 12 Kg of final gelato)

Questo documento sarà riesaminato, se necessario e sarete tempestivamente informati sulle eventuali modifiche apportate | This document will be reviewed as necessary and you will be promptly informed of any changes made.