

INFORMAZIONI GENERALI | GENERAL INFORMATION

PRODOTTO <i>PRODUCT</i>	DARK SORBET (D2C)
DESCRIZIONE <i>DESCRIPTION</i>	Semilavorato in polvere per sorbetti destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali; vietata la vendita per il consumo diretto <i>Semi-finished product in powder form for sorbets 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; Fibre vegetali e Polpa del frutto di Baobab <i>Crystalline grape sugar; Cocoa paste; Cocoa 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>	50,9 g
Grassi <i>Fats</i>	17,1 g
S.L.N.G. <i>M.S.N.F.</i>	0 g
Altri solidi <i>Other solids</i>	28,4 g
Solidi totali <i>Total solids</i>	96,4 g

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 422 – KJ 1.768
Grassi <i>Fats</i>	17,0 g
di cui saturi <i>of which saturates</i>	10,2 g
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	54,9 g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	50,9 g
Proteine <i>Proteins</i>	7,2 g
Fibre <i>Fibers</i>	10,5 g
Sale <i>Salt</i>	0,3 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 scuro <i>Dark brown, fine powder</i>	
Umidità <i>Humidity</i> ^a	Stufa <i>Heater</i>	%	≤ 5
Ceneri <i>Ash</i> ^b	ICUMSA	%	≤ 10
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	Non contiene allergeni <i>Does not contain allergens</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) D2C (sigla identificativa della ricetta) <i>It consists of an alphanumeric code: L (batch) KK (year) YYY (annual progressive number of the day of packaging) D2C (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 Dark Sorbet si ottengono 2,4 Kg di sorbetto gusto cioccolato fondente | *With 1 kg of Dark Sorbet you get 2,4 kg of dark chocolate flavored sorbet*

METODO DIRETTO | DIRECT METHOD

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

INGREDIENTI INGREDIENTS	CIOCCOLATO FONDENTE DARK CHOCOLATE	
DARK SORBET D2C	430 g	1,0 Kg
Acqua Water	570 g	1,4 Kg
Totale Total	1.000 g	2,4 Kg

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

3. Lasciar maturare la miscela a 4°C per almeno 30 minuti (ideale fino a 12 ore) | *Mature at 4°C for at least 30 minutes (better up to 12 hours)*

4. Mantecare | *Work freezing*

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.*