

INFORMAZIONI GENERALI | GENERAL INFORMATION

PRODOTTO PRODUCT	FRUIT SORBET (F2Z)
DESCRIZIONE DESCRIPTION	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 INGREDIENTS	Zucchero d'uva cristallino; Inulina; Fibre vegetali e Polpa del frutto di Baobab <i>Crystalline grape sugar; Inulin; Vegetable fibers and Baobab fruit pulp</i>
TMC	24 mesi dalla data di produzione <i>24 months from manufacture date</i>
CONSERVAZIONE STORAGE	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 MANUFACTURER	Naturalia Ingredients srl
SITO DI PRODUZIONE PRODUCTION SITE	Mazara del Vallo (TP), Italy

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS

COMPANY WITH
QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
ISO 9001



CONTENUTO | CONTENT

Zuccheri Sugars	90,9 %
Grassi Fats	0 %
S.L.N.G. M.S.N.F.	0 %
Altri solidi Other solids	5,2 %
Solidi totali Total solids	96,1 %

TABELLA NUTRIZIONALE | NUTRITION FACTS

PARAMETRI PARAMETERS	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g
Energia Energy	Kcal 373 – KJ 1.584
Grassi Fats	0,0 g
di cui saturi of which saturates	0,0 g
Carboidrati Carbohydrates	95,6 g
di cui zuccheri of which sugars	90,9 g
Proteine Proteins	0,0 g
Fibre Fibers	4,8 g
Sale Salt	0,0 g

PARAMETRI PARAMETERS	METODO METHOD	UNITÀ UNIT	VALORI VALUES
Aspetto Appearance^a	Sensoriale <i>Sensory</i>	Polvere fine, bianca <i>White, fine powder</i>	
Umidità Humidity^a	Stufa <i>Heater</i>	%	≤ 5
Ceneri Ash^b	ICUMSA	%	≤ 10
Carica microbica totale Total Count^b	ISO 4833	CFU / g	≤ 20.000
Coliformi totali Total Coliforms^b	ISO 4832	CFU / g	≤ 10
E. coli^b	ISO 16649-2	/g	Assente <i>Absent</i>
Muffe e lieviti Moulds and yeasts^b	ISO 7954	CFU / g	≤ 100
Stafilococchi coagulasi + Coagulase + staphylococci^b	ISO 6888	CFU / g	≤ 10
Salmonella spp.^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 guarantees, 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) F2Z (sigla identificativa della ricetta) <i>It consists of an alphanumeric code: L (batch) KK (year) YYY (annual progressive number of the day of packaging) F2Z (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 packing label see the "Documents" section on the website www.naturaliaingredients.com</i>

MODO D'USO | UTILIZATION

Con 1 Kg di Fruit Sorbet si ottengono 5 Kg di sorbetto di frutta con alto brix* o 4,4 Kg di sorbetto di frutta con basso brix** | With 1 kg of Fruit Sorbet you get 5 kg of sorbets whit high brix* or 4,4 kg of sorbets whit low brix**

METODO DIRETTO PER FRUTTA AD ALTO BRIX* | DIRECT METHOD FOR FRUIT WHIT HIGH BRIX*

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

INGREDIENTI INGREDIENTS	50% FRUTTA FRUIT	
FRUIT SORBET F2Z	200 g	1,0 Kg
Polpa di frutta Fruit pulp	500 g	2,5 Kg
Succo di limone Lemon Juice	10 g	0,05 Kg
Acqua calda Hot water	290 g	1,5 Kg
Totale Total	1.000 g	5 Kg

2. 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)

3. Mantecare | Work freezing

METODO INDIRETTO PER FRUTTA AD ALTO BRIX* | INDIRECT METHOD FOR FRUIT WHIT HIGH BRIX*

1. Preparare lo sciroppo alla concentrazione desiderata (60% nell'esempio a seguire) | Prepare the syrup to the desired concentration (60% in the example below)

INGREDIENTI INGREDIENTS	SCIROPPO F2Z 60% 60% F2Z SYRUP	
FRUIT SORBET F2Z	600 g	1,0 Kg
Acqua Water	400 g	0,7 Kg
Totale Total	1.000 g	1,7 Kg

2. Trattamento termico a 75°C | Heat treatment at 75°C

3. Maturazione/conservazione a 4-20°C | Maturation/conservation at 4°C

4. Miscelare i restanti ingredienti come da tabelle a seguire | Mix the remaining ingredients as per the tables below

INGREDIENTI INGREDIENTS	50% FRUTTA FRUIT	
SCIROPPO F2Z 60% 60% F2Z SYRUP	330,0 g	1,7 Kg
Acqua Water	160,0 g	0,8 Kg
Polpa di frutta Fruit pulp	500,0 g	2,5 Kg
Succo di limone Lemon Juice	10,0 g	0,05 Kg
Totale Total	1.000 g	5 Kg

4. 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)

5. Mantecare | Work freezing

*Es. frutta alto brix: banana, mango, fico | Eg. high brix fruit: banana, mango, fig

MODO D'USO | UTILIZATION

METODO DIRETTO PER FRUTTA A BASSO BRUX** | DIRECT METHOD FOR FRUIT WHIT LOW BRUX**

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

INGREDIENTI INGREDIENTS	50% FRUTTA FRUIT	
FRUIT SORBET F2Z	235 g	1,0 Kg
Polpa di frutta Fruit pulp	500 g	2,2 Kg
Succo di limone Lemon Juice	10 g	0,05 Kg
Acqua calda Hot water	255 g	1,2 Kg
Totale Total	1.000 g	4,4 Kg

7. 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)

8. Mantecare | Work freezing

METODO INDIRETTO PER FRUTTA A BASSO BRUX** | INDIRECT METHOD FOR FRUIT WHIT LOW BRUX**

5. Preparare lo sciroppo alla concentrazione desiderata (60% nell'esempio a seguire) | Prepare the syrup to the desired concentration (60% in the example below)

INGREDIENTI INGREDIENTS	SCIROPPO F2Z 60% 60% F2Z SYRUP	
FRUIT SORBET F2Z	600 g	1,0 Kg
Acqua Water	400 g	0,7 Kg
Totale Total	1.000 g	1,7 Kg

6. Trattamento termico a 75°C | Heat treatment at 75°C

7. Maturazione/conservazione a 4-20°C | Maturation/conservation at 4°C

8. Miscelare i restanti ingredienti come da tabelle a seguire | Mix the remaining ingredients as per the tables below

INGREDIENTI INGREDIENTS	50% FRUTTA FRUIT	
SCIROPPO F2Z 60% 60% F2Z SYRUP	388,3 g	1,7 Kg
Acqua Water	101,7 g	0,5 Kg
Polpa di frutta Fruit pulp	500,0 g	2,2 Kg
Succo di limone Lemon Juice	10,0 g	0,05 Kg
Totale Total	1.000 g	4,4 Kg

9. 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)

10. Mantecare | Work freezing

** Es. frutta basso brix: fragola, pesca, melone | Eg. low brix fruit: strawberry, peach, melon

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.