

INFORMAZIONI GENERALI | GENERAL INFORMATION

PRODOTTI PRODUCT	Mosto concentrato rettificato liquido (MCR) <i>Liquid rectified concentrated grape must (RCM)</i>
ETICHETTATURA LABELLING	Mosto di uve concentrato rettificato; Zucchero d'uva (solo etichettatura alimentare); Mosto di uve concentrato (solo etichettatura vini) <i>Rectified concentrated grape must; Grape sugar (only food labels); Concentrated grape must (only wine labels)</i>
TMC	6 mesi (20°C)*; 12 mesi (-18°C) <i>6 months (20°C)*; 12 months (-18°C)</i> * L'ossidazione può causare imbrunimento dopo circa 6 mesi <i>Oxidation may cause browning after approximately 6 months</i>
CONSERVAZIONE STORAGE	Condizioni asciutte e stabili (T ≤ +20°C) <i>Dry and stable conditions (T ≤ +20°C)</i> Temperature < 15°C possono causare la cristallizzazione degli zuccheri. L'esposizione a temperature > 25°C favorisce l'imbrunimento. Evitare l'esposizione diretta al sole <i>Temperatures < 15°C could cause the crystallization of sugar. Exposure to temperatures > 25°C promotes browning. Avoid direct exposure to the sun</i>
PRODUTTORE MANUFACTURER	Naturalia Ingredients srl
SITO DI PRODUZIONE PRODUCTION SITE	Mazara del Vallo (TP), Italy
CODICE DOGANALE CUSTOM CODE	17029095

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO | PRODUCT CERTIFICATIONS

SU RICHIESTA | ON REQUEST



Naturalia Ingredients è certificata ISO 9001. La certificazione ISO 22005 garantisce il sistema di rintracciabilità nell'ambito "Ricevimento materia prima, e lavorazione di questa per la produzione di succhi, sciroppi, zuccheri cristallini e mosto concentrato rettificato liquido e solido, confezionamento, spedizione dei prodotti finiti." | **Naturalia Ingredients is certified ISO 9001.** The ISO 22005 certification guarantees the traceability system in the scope "Receiving raw materials and processing of this for the production of juices, syrups, crystalline sugars and liquid and solid rectified concentrated must, packaging, shipping of finished products."

TABELLA NUTRIZIONALE | NUTRITION FACTS

PARAMETRI PARAMETERS	VALORI PER 100 g 65°Bx VALUES FOR 100 g 65°Bx
VALORE ENERGETICO ENERGY	KJ 1.105 - Kcal 260
GRASSI FATS	0,0 g
di cui SATURI of which SATURATES	0,0 g
CARBOIDRATI CARBOHYDRATES	65 g
di cui ZUCCHERI of which SUGARS	65 g
PROTEINE PROTEINS	0,0 g
SALE SALT	0,0 g

SPECIFICHE | SPECIFICATIONS

CONFORMITA' | COMPLIANCE

2001/111/CE e s.m.i., Food Chemical Codex, Codex Alimentarius, Reg. (UE) N. 1308/2013 che autorizza l'uso del mosto concentrato rettificato nelle pratiche enologiche di arricchimento, dolcificazione e spumantizzazione e s.m.i. | 2001/111/EC and s.m.i., Food Chemical Codex, Codex Alimentarius, Reg. (EU) No. 1308/2013 authorizing the use of rectified concentrated must in oenological processes of enrichment, sweetening and sparkling and s.m.i.

SENSORIALI | SENSORY

Aspetto <i>Appearance</i>	Liquido, viscoso, omogeneo, leggermente opalescente <i>Liquid, viscous, homogenous, slightly opalescent</i>
Colore <i>Colour</i>	Trasparente o leggermente giallo paglierino <i>Transparent or slightly strawyellow</i>
Odore <i>Odour</i>	Neutro o con sentore di frutta, assenza di odori anomali <i>Neutral or slightly fruity, absence of extraneous odours</i>
Sapore <i>Taste</i>	Dolce e fruttato, assenza di sapori estranei <i>Sweet and fruity, absence of foreign tastes</i>

CHIMICO-FISICHE <i>CHEMICAL-PHYSICAL</i>	METODO <i>METHOD</i>	UNITÀ <i>UNIT</i>	VALORI <i>VALUES</i>
Grado rifrattometrico <i>Refractometric degree</i> ^{a, c}	OIV-MA-AS2-02A	°Bx (20°C)	65 ± 1
Massa volumica <i>Mass density</i> ^{a, c}	OIV-MA-AS2-01A	g/ml (20°C)	1,3185 - 1,3315
pH (25° Brix) ^{a, c}	OIV-OENO-419A		≤ 5
Fruttosio <i>Fructose</i> ^a	HPLC	%ss %ds	50 ± 10
Glucosio <i>Glucose</i> ^a	HPLC	%ss %ds	50 ± 10
Saccarosio <i>Sucrose</i> ^{a, c}	HPLC		Assente <i>Absent</i>
Mesoinositolo <i>Mesoinositol</i> ^{b, c}	HPLC		Presente <i>Present</i>
SO ₂ ^{b, c}	OIV-OENO-419A	mg/ kg zuccheri <i>sugars</i>	≤ 25 (≤ 10) ^d
5-Idrossimetilfurfurale <i>5-Hydroxymethylfurfural</i> ^b	OIV-OENO-419A	mg/ kg zuccheri <i>sugars</i>	≤ 25
Indice di Folin-Ciocalteu <i>Folin-Ciocalteu index (25°Bx)</i> ^{b, c}	OIV-MA-AS2-10		≤ 6
Acidità titolabile <i>Titrateable acidity</i> ^{b, c}	OIV-OENO-419A	meq/kg zuccheri <i>sugars</i>	≤ 15
DO _{425nm} <i>OD_{425nm} (25°Bx, 1 cm)</i> ^{b, c}	OIV-OENO-419A	425nm	≤ 0,100
Cationi totali <i>Total cations</i> ^{b, c}	ICP-MS	meq/kg zuccheri <i>sugars</i>	≤ 8
Conduttività <i>Conductivity (25°Bx)</i> ^{b, c}	OIV-OENO-419A	µS/cm (20°C)	≤ 120
Titolo alcolimetrico <i>Alcoholic strength</i> ^{b, c}	OIV-OENO-419A	% vol.	≤ 1
Ocratossina A <i>Ochratoxin A</i> ^b	HPLC	µg/kg succo <i>juice 15,9 °Bx</i>	≤ 2
Analisi residuale <i>Residual analysis</i> ^{b, d}	GC-NPD/ECD/FDP/MS	mg/kg	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*

c) Parametri di conformità al Reg. (UE) N. 1308/2013 | *Parameters of compliance with Regulation (EU) No. 1308/2013*

d) Solo per referenza con certificazione biologica | *Only for organic product*

MICROBIOLOGICHE <i>MICROBIOLOGICAL</i>	METODO <i>METHOD</i>	UNITÀ <i>UNIT</i>	VALORI <i>VALUES</i>
Carica Totale <i>Total Count</i>	ISO 4833	CFU/g	≤ 1000
Lieviti <i>Yeasts</i>	ISO 7954	CFU/g	≤ 100
Muffe <i>Moulds</i>	ISO 7954	CFU/g	≤ 100

DICHIARAZIONI | STATEMENTS

NATURA NATURE	Il prodotto è Mosto di uve Concentrato Rettificato, ottenuto da uve da vino, in conformità al Reg. (UE) n. 1308/2013 <i>The product consists in Concentrated Grape Must obtained from wine grapes, in compliance with Regulation (EU) No 1308/2013</i>
ORIGINE PRODOTTO ORIGIN OF THE PRODUCT	Italia <i>Italy</i>
ORIGINE MATERIA PRIMA ORIGIN OF THE RAW MATERIAL	UE. Per lotti specifici può essere garantita l'origine italiana <i>EU. For specific lots, Italian origin can be guaranteed</i>
100% DA UVA 100% FROM GRAPE	Dimostrato analiticamente dai rapporti isotopici caratteristici e dalla presenza di tracce di inositolo <i>Proven analytically by the characteristic isotopic ratios and by the presence of traces of inositol</i>
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	Il limite di conformità per anidride solforosa e solfiti del mosto concentrato rettificato liquido rispetto al Reg. (UE) N. 1308/2013 è di 25 mg/kg zuccheri totali, pertanto a priori non si esclude il rischio di presenza dell'allergene. L'assenza dell'allergene può essere verificata sul singolo lotto, attraverso il certificato di analisi specifico. Per il prodotto certificato biologico viene invece sempre garantito il limite di 10 mg/kg zuccheri totali <i>The compliance parameter of the rectified concentrated grape must with Regulation (EU) No. 1308/2013 is 25 mg/kg total sugars, therefore the risk of the presence of the allergen cannot be completely excluded. The absence of the allergen can be verified on each specific lot, from the analysis certificate. For the organic product the limit of 10 mg / kg total sugars is guaranteed.</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 (Direttiva 1999/2/CE e s.m.i.) <i>The product and the raw materials do not undergo radiation processes and have not been ionized (Directive 1999/2/EC and s.m.i.)</i>
SOLVENTI, CONSERVANTI e ADDITIVI SOLVENTS, PRESERVATIVES and ADDITIVES	È ottenuto senza impiego di solventi diversi dall'acqua ed è pertanto esente da solventi residui secondo la Direttiva 2009/32/CE e s.m.i.. Non contiene alcuna sostanza conservante. Non contiene altri ingredienti e/o additivi compresi biossido di silicio (E551), cera microcristallina (E905), benzo[a]pirene <i>Is obtained without the use of solvents other than water and is therefore free of residual solvents according to Directive 2009/32/EC and s.m.i.. Does not contain any preservatives. Does not contain any other ingredients and / or additives including silicon dioxide (E551), microcrystalline wax (E905), benzo [a] pyrene</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 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 2023/915 and s.m.i. setting maximum levels for contaminants in foodstuffs</i>

DICHIARAZIONI | DECLARATIONS

OCRATOSSINA A OCHRATOXIN A	Conformità al Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i.: Sebbene per la categoria "zuccheri" la legge non specifica alcun limite, in considerazione dei valori massimi previsti per le materie prime (2 µg/kg per i succhi d'uva), Naturalia fissa per i succhi zuccherini da uva lo stesso limite massimo di ocratoossina pari a 2 µg/kg <i>Compliance with Reg. (EU) 2023/915 and s.m.i.: Although the law does not specify any limits for the "sugars" category, in consideration of the maximum values envisaged for raw materials (2 µg/kg for grape juice), Naturalia sets a maximum limit of ochratoxin equal to 2 µg/kg for grape sugar syrups</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>
ADATTO AI VEGANI E VEGETARIANI SUITABLE FOR VEGANS AND VEGETARIANS	È adatto per alimenti vegani, essendo privo di qualsiasi sostanza animale, non testato sugli animali. Inoltre, non è derivato da materiali a rischio specifico come definiti nella decisione 97/534/CE e s.m.i.. Il processo di produzione non utilizza alcun ingrediente di origine animale né entra in contatto con prodotti di origine animale durante lo stoccaggio e il trasporto. È esente da encefalopatia spongiforme trasmissibile (TSE) ed encefalopatia spongiforme bovina (BSE) <i>Is suitable for vegan foods, being free of any animal substance, not tested on animals. Moreover, is not derived from specific-risk materials as defined in Decision 97/534/EC and s.m.i.. The manufacturing process does not use any ingredient of animal origin nor comes in contact with animal products during storage and transportation Is free from Transmissible Spongiform Encephalopathy (TSE) and Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE)</i>
N° DI LOTTO BATCH NUMBER	È costituito da un codice alfanumerico del tipo: L (lotto) KK (anno) YYY (giorno del prelievo dal silos) JJJ (silos di stoccaggio), seguito da una lettera: I - E (origine materia prima: Italia - UE) <i>Consists of an alphanumeric code of the type: L (batch) KK (year) YYY (day of collection from silos) JJJ (storage silos), followed by a letter: I - E (raw material origin: Italy - EU)</i>

IMBALLAGGIO | PACKAGING

Tutti i tipi di imballaggio sono conformi alle normative europee in materia di imballaggi alimentari | *All packaging types complies with European regulations in matters of foodstuff packaging*

Il prodotto può essere fornito sfuso in cisterne o in pallet nei seguenti formati: bag-in-box da 1000 L (1 per pallet di dimensioni 110 x 110 x 130 cm, peso lordo 1355 kg, peso netto 1324,80 kg), IBC da 1000 L (1 per pallet di dimensioni 100 x 120 x 117 cm, peso lordo 1380 kg, peso netto 1324,80 kg), o fusti da 200 L (4 per pallet di dimensioni 100 x 120 x 113 cm, peso lordo 311 kg, peso netto 271 kg). Per ulteriori informazioni sullo smaltimento degli imballaggi si veda la sezione "Documenti" nel sito www.naturaliaingredients.com | *The product can be supplied in bulk or on pallets in the following formats: 1000 L bag-in-box (1 per pallet of dimensions 110 x 110 x 130 cm, gross weight 1355 kg, net weight 1324.80 kg), 1000 L IBC (1 per pallet of dimensions 100 x 120 x 117 cm, gross weight 1380 kg, net weight 1324.80 kg), or 200 L drums (4 per pallet of dimensions 100 x 120 x 113 cm, gross weight 311 kg, net weight 271 kg). For further information on the different formats and on the environmental label of the packaging, see the "Documents" section on the website www.naturaliaingredients.com*

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.*