

## INFORMAZIONI GENERALI | GENERAL INFORMATION

|                                             |                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODOTTO   <i>PRODUCT</i>                   | Edulcorante a base di fruttosio d'uva cristallino e glicosidi steviolici   <i>Sweetener based on crystalline grape fructose and steviol glycosides</i> |
| INGREDIENTI   <i>INGREDIENTS</i>            | Fruttosio d'uva cristallino 99,5%, Glicosidi steviolici 0,5%   Crystallized grape fructose 99,5%, Steviol glycosides 0,5%                              |
| DESCRIZIONE   <i>DESCRIPTION</i>            | Potere dolcificante doppio a parità di dose rispetto allo zucchero tal quale   <i>Double sweetening power at the same dose compared to sugar alone</i> |
| TMC                                         | 5 anni dalla data di produzione   <i>5 years from manufacture date</i>                                                                                 |
| CONSERVAZIONE   <i>STORAGE</i>              | Condizioni asciutte e stabili   <i>Dry and stable conditions</i><br>(50°F ≤ T ≤ 86°F   15°C ≤ T ≤ 30°C, RH ≤ 60%)                                      |
| PRODUTTORE   <i>MANUFACTURER</i>            | Naturalia Ingredients srl                                                                                                                              |
| SITO DI PRODUZIONE   <i>PRODUCTION SITE</i> | Mazara del Vallo (TP), Italy                                                                                                                           |
| CODICE DOGANALE   <i>CUSTOM CODE</i>        | 210690                                                                                                                                                 |

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



## PROPRIETÀ CARATTERISTICHE | TYPICAL PROPERTIES

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Punto di fusione   <i>Melting point</i>                  | ≈102–105°C (con decomposizione   <i>with decomposition</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Densità apparente a 20°   <i>Bulk density at 20°</i>     | 700 - 800 kg/m <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Solubilità   <i>Solubility</i>                           | Facilmente solubile in acqua   <i>Easily soluble in water</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Potere dolcificante (POD)   <i>Sweetening Power</i>      | 200-250 % (vs. saccarosio   <i>vs. sucrose</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Potere anticongelante (PAC)   <i>Anti-freezing power</i> | 190                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Proprietà nutrizionali   <i>Nutritional properties</i>   | Calorie: 4 kcal/g. Grazie all'intenso potere dolcificante dei glicosidi steviolici, crystalFRUCTOGRAPE.light può sostituire lo zucchero tradizionale in una ricetta, con dosi di impiego pari a ½, riducendo quindi il contributo calorico del 50%. Basso indice glicemico (25). Claim sulla salute approvato in UE, riferito al controllo glicemico (Reg. (CE) N° 1924/2006)   <i>Energy value: 4 kcal/g. Thanks to the intense sweetening power of steviol glycosides, crystalFRUCTOGRAPE.light can replace traditional sugar in a recipe, with doses of use equal to ½, thus reducing the caloric contribution by 50%. Low glycemic index (25). European health claim approved for fructose, referred to the glycemic control (Reg.(EC) N° 1924/2006)</i> |

## TABELLA NUTRIZIONALE | NUTRITION FACTS

| PARAMETRI   <i>PARAMETERS</i>             | VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g   <i>NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g</i> |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| VALORE ENERGETICO   <i>ENERGY</i>         | KJ 1.692 - Kcal 398                                                 |
| GRASSI   <i>FATS</i>                      | 0,0 g                                                               |
| di cui SATURI   <i>of which SATURATES</i> | 0,0 g                                                               |
| CARBOIDRATI   <i>CARBOHYDRATES</i>        | 99,5 g                                                              |
| di cui ZUCCHERI   <i>of which SUGARS</i>  | 99,0 g                                                              |
| PROTEINE   <i>PROTEINS</i>                | 0,0 g                                                               |
| SALE   <i>SALT</i>                        | 0,0 g                                                               |

## SPECIFICHE DI CONFORMITA' | COMPLIANCE SPECIFICATIONS

## SENSORIALI | SENSORY

|                             |                                                                    |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Aspetto   <i>Appearance</i> | Polvere bianca cristallina   <i>White crystalline powder</i>       |
| Odore   <i>Odour</i>        | Neutro o con sentore di frutta   <i>Neutral or slightly fruity</i> |
| Sapore   <i>Taste</i>       | Dolce intenso e fruttato   <i>Intense sweet and fruity</i>         |

| CHIMICO-FISICHE   <i>CHEMICAL-PHYSICAL</i>                            | METODO   <i>METHOD</i> | UNITÀ   <i>UNIT</i> | VALORI   <i>VALUES</i> |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------|------------------------|
| Colore   <i>Colour</i> <sup>a</sup>                                   | ICUMSA                 | U.I.   <i>I.U.</i>  | ≤ 30                   |
| pH (10%) <sup>a</sup>                                                 | ICUMSA                 |                     | ≤ 7,5                  |
| Fruttosio   <i>Fructose</i> <sup>a</sup>                              | HPLC                   | %ss   %ds           | ≥ 98                   |
| Destrosio   <i>Dextrose</i> <sup>a</sup>                              | HPLC                   | %ss   %ds           | ≤ 0,5                  |
| Glicosidi steviolici   <i>Steviol glycosides</i> <sup>b</sup>         | HPLC                   | %ss   %ds           | 0,5 ± 0,1              |
| Umidità   <i>Umidity</i> <sup>a</sup>                                 | Stufa   <i>Heater</i>  | %                   | ≤ 0,5                  |
| Metalli pesanti   <i>Heavy Metals</i> <sup>b</sup>                    | ICP - MS               | mg/kg               | ≤ 5                    |
| Piombo   <i>Lead</i> <sup>b</sup>                                     | ICP - MS               | mg/kg               | ≤ 0,1                  |
| Cadmio   <i>Cadmium</i> <sup>b</sup>                                  | ICP - MS               | mg/kg               | ≤ 0,1                  |
| Arsenico   <i>Arsenic</i> <sup>b</sup>                                | ICP - MS               | mg/kg               | ≤ 1                    |
| Cloruri   <i>Chlorides</i> <sup>b</sup>                               | ICP - MS               | %                   | ≤ 0,018                |
| Solfati   <i>Sulfates</i> <sup>b</sup>                                | ICP - MS               | %                   | ≤ 0,025                |
| Calcio   <i>Calcium</i> <sup>b</sup>                                  | ICP - OES              | %                   | ≤ 0,005                |
| SO <sub>2</sub> <sup>b</sup>                                          | ICUMSA                 | mg/kg               | ≤ 10                   |
| 5-Idrossimetilfurfurale   <i>5-Hydroxymethylfurfural</i> <sup>b</sup> | HPLC                   | %                   | ≤ 0,1                  |
| Ceneri   <i>Ash</i> <sup>b</sup>                                      | ICUMSA                 | %                   | ≤ 0,1                  |
| Aflatossine B1,B2,G1,G2   <i>Aflatoxins B1,B2,G1,G2</i> <sup>b</sup>  | HPLC                   | µg/kg               | ≤ 4                    |
| Ocratossina A   <i>Ochratoxin A</i> <sup>b</sup>                      | HPLC                   | µg/kg               | ≤ 10                   |
| Granulometria   <i>Granulometry</i> <sup>a</sup>                      | ICUMSA                 | mm                  | 0,2 – 0,4              |

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*

| 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/10 g            | ≤ 100                      |
| Lieviti   <i>Yeasts</i>                  | ISO 7954               | CFU/10 g            | ≤ 10                       |
| Muffe   <i>Moulds</i>                    | ISO 7954               | CFU/10 g            | ≤ 10                       |
| <i>E. coli</i>                           | ISO 16649-2            | CFU/g               | Negativo   <i>Negative</i> |
| <i>Salmonella spp.</i>                   | ISO 6579               | n/25g               | Negativo   <i>Negative</i> |
| <i>Alicyclobacillus spp.</i>             | IFU n.12               | /10g                | Negativo   <i>Negative</i> |

**DICHIARAZIONI | DECLARATIONS**

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ORIGINE PRODOTTO   ORIGIN OF THE PRODUCT</b>                                 | Italia   Italy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO   ORIGIN OF THE PRIMARY INGREDIENT</b>          | L'ingrediente primario (fruttosio d'uva) è prodotto in Italia   <i>The primary ingredient (grape fructose) is produced in Italy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>CONFORMITA'   COMPLIANCE</b>                                                 | 2001/111/CE, Food Chemical Codex, Codex Alimentarius per fruttosio cristallino; Reg. (CE) 1131/2011 per glicosidi steviolici   <i>2001/111/EC, Food Chemical Codex, Codex Alimentarius for crystalline fructose; Reg. (CE) 1131/2011 for steviol glycosides</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>IGIENE   HYGIENE</b>                                                         | Tutti i prodotti di Naturalia Ingredients sono conformi 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.   <i>All Naturalia Ingredients' products follow 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.</i> |
| <b>TRACCIABILITA'   TRACEABILITY</b>                                            | Naturalia adotta, come richiesto dal regolamento CE 178/2002 e s.m.i., un sistema di tracciabilità per la sua catena di produzione   <i>Naturalia adopts, as required by EC Regulation CE 178/2002 and s.m.i., a traceability system regarding its production chain</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>ALLERGENI   ALLERGENS</b>                                                    | Non contiene allergeni secondo il Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i., nè esiste rischio di contaminazione crociata   <i>Is free from substances causing allergies as for Regulation (EU) 1169/2011 and s.m.i. and there isn't any cross-contamination risk</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>OGM   GMOs</b>                                                               | Non contiene, non consiste e non è derivato da OGM. Si esclude inoltre ogni rischio di contaminazioni involontarie e accidentali (Art. 2 e 9 Reg. 834/2007 § 3, 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 (Art. 2 and 9 of RCE/834/2007 § 3, 1829/2003/EC, 1830/2003/EC and s.m.i.)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>RADIAZIONI IONIZZANTI   RADIATIONS</b>                                       | 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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>SOLVENTI, CONSERVANTI e ADDITIVI   SOLVENTS, PRESERVATIVES and ADDITIVES</b> | 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>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>OCRATOSSINA A   OCHRATOXIN A</b>                                             | Conformità al Reg. (CE) N. 1881/2006 e s.m.i. (in particolare, Reg. (UE) 2022/1370): 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) e tenendo conto del fattore di concentrazione come previsto dalla norma stessa, Naturalia fissa un limite massimo di ocratoossina pari a 10 µg/kg per tutti gli zuccheri cristallini   <i>Compliance with REG. (EC) N. 1881/2006 and s.m.i. (in particular, Reg. (EU) 2022/1370): 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) and taking into account the concentration factor as required by the law itself, Naturalia sets a maximum limit of ochratoxin equal to 10 µg/kg for all crystalline sugars</i>                                       |
| <b>NANOMATERIALI   NANOMATERIALS</b>                                            | 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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

**DICHIARAZIONI | DECLARATIONS**

|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>WADA</b>                                                                                                                                                        | Non è incluso nella lista 2023 delle sostanze e dei metodi proibiti dall'agenzia mondiale Anti-Doping   <i>Is not included in the WADA 2023 List of Prohibited Substances and Methods of the World Anti-Doping Agency</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>PESTICIDI E ALTRI CONTAMINANTI (es. metalli pesanti, diossina &amp; PCB, IPA)   PESTICIDES AND OTHER CONTAMINANTS (eg. heavy metals, dioxin &amp; PCB, IPA)</b> | È conforme al Regolamento CE n. 396/2005 e s.m.i. sui livelli massimi di residui di pesticidi e anche al Regolamento CE n. 1881/2006 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 EC No. 1881/2006 and s.m.i. setting maximum levels for contaminants in foodstuffs</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ADATTO AI VEGANI E VEGETARIANI   SUITABLE FOR VEGANS AND VEGETARIANS</b>                                                                                        | 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> |
| <b>STABILITA'   STABILITY</b>                                                                                                                                      | È indicato un termine minimo di conservazione di 5 anni, entro il quale il prodotto mantiene le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione: si tratta per lo più di caratteristiche organolettiche e non di sicurezza alimentare   <i>There is a minimum retention period of 5-years TMC, within which the product retains its specific properties in adequate storage conditions: these are mostly organoleptic and non-food safety features</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>N° DI LOTTO   BATCH NUMBER</b>                                                                                                                                  | È costituito da un codice alfanumerico: L (lotto) KK (anno) YYY (numero progressivo annuo del giorno di confezionamento) F (Fruttosio) U (Uva) L (Light)   <i>It consists of an alphanumeric code: L (batch) KK (year) YYY (annual progressive number of the day of packaging) F (Fructose) U (Grape) L (Light)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

**IMBALLAGGIO | PACKAGING**

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DESCRIZIONE   DESCRIPTION</b> | Il prodotto è confezionato in buste di PET/ALU/PE (1 e 5 Kg) che offrono una adeguata barriera all'umidità. Le buste sono a loro volta confezionate e spedite in scatole di cartone   <i>The product is packaged in resistant PET/ALU/PE bags (1 and 5 Kg) which offer an adequate moisture barrier. The bags are packaged and shipped in carton boxes</i> |
| <b>CONFORMITA'   COMPLIANCE</b>  | 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>                                                                                                                                                     |

| <b>IMBALLAGGIO   PACKAGING</b>                 | <b>FORMATI   OPTIONS</b>                                        | <b>1 Kg   1 Kg</b>                  | <b>5 Kg   5 Kg</b> |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------|
|                                                | Imballaggio primario (sacchi)   <i>Primary packaging (bags)</i> | PET /ALU/PE                         |                    |
|                                                | Dimensioni sacco   <i>Bag size</i>                              | 10 x 6 x 20 cm                      | 17 x 14 x 30 cm    |
|                                                | Imballaggio secondario   <i>Secondary packaging</i>             | Scatole cartone   <i>Carton box</i> |                    |
|                                                | Dimensioni scatola   <i>Box size</i>                            | P 17,5 x L 58 x H 39,5 cm           |                    |
| <b>PALLETTIZZAZIONE   PALLET CONFIGURATION</b> | Sacchi per scatola   <i>Units per box</i>                       | 20                                  | 4                  |
|                                                | Misura pallet   <i>Pallet size</i>                              | 100 x 120 cm                        |                    |
|                                                | Peso lordo   <i>Gross weight</i>                                | ~ 860 kg                            |                    |
|                                                | Peso netto   <i>Net weight</i>                                  | 800 Kg                              |                    |
|                                                | Sacchi per pallet   <i>Units per pallet</i>                     | 800                                 | 160                |
|                                                | Strati per pallet   <i>Layers per pallet</i>                    | 8                                   |                    |
|                                                | Pezzi per strato   <i>Units per layer</i>                       | 5 (scatole   <i>boxes</i> )         |                    |

| <b>Tipologia imballaggio   Packaging type</b>  | <b>Sacchi 1-5 Kg   1-5 Kg Bags</b> | <b>Campioni   Sampling</b> | <b>Codice identificativo   Identification code</b> | <b>Raccolta Differenziata   Recycling</b> |
|------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Sacco   <i>Bag</i>                             | √                                  | √                          | C/LDPE 90                                          | Plastica   <i>Plastic</i>                 |
| Busta   <i>Bag</i>                             |                                    |                            | OTHER 7                                            |                                           |
| Film estensibile   <i>Stretch film</i>         | √ (pallet)                         |                            | LDPE 4                                             |                                           |
| Copertura superiore   <i>Top coverage</i>      | √ (pallet)                         |                            | LDPE 4                                             |                                           |
| Reggetta   <i>Strap</i>                        | * (pallet)                         |                            | PP 5                                               |                                           |
| Patatine di riempimento   <i>Filling Chips</i> |                                    | √                          | PS 6                                               |                                           |
| Nastro adesivo   <i>Scotch tape</i>            | *                                  | √                          | PP 5                                               | Carta   <i>Paper</i>                      |
| Etichette   <i>Labels (**)</i>                 | √                                  | √                          | PAP 22                                             |                                           |
| Scatola   <i>Box</i>                           | √                                  | √                          | PAP 20                                             |                                           |
| Interfaldia   <i>Interlayer</i>                | √ (pallet)                         |                            | PAP 20                                             |                                           |
| Angolare   <i>Angular</i>                      | √ (pallet)                         |                            | PAP 21                                             |                                           |
| Cappuccio   <i>Cap</i>                         | * (pallet)                         |                            | PAP 20                                             |                                           |
| Ferma-reggetta   <i>Strap-stopper</i>          | * (pallet)                         |                            | FE40                                               | Metallo   <i>Metal</i>                    |
| Bancale   <i>Pallet</i>                        | √ (pallet)                         |                            | FOR 50                                             | Legno   <i>Wood</i>                       |

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.*