

INFORMAZIONI GENERALI | GENERAL INFORMATION

PRODOTTO PRODUCT	Edulcorante a base di zucchero d'uva cristallino e glicosidi steviolici <i>Sweetener based on crystalline grape sugar and steviol glycosides</i>
INGREDIENTI INGREDIENTS	Zucchero d'uva cristallino (destrosio monoidrato, fruttosio) 99,5%, Glicosidi steviolici 0,5% <i>Crystallized grape sugar (dextrose monohydrate, fructose) 99,5%, Steviol glycosides 0,5%</i>
DESCRIZIONE DESCRIPTION	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 STORAGE	Condizioni asciutte e stabili <i>Dry and stable conditions</i> (50°F ≤ T ≤ 86°F 15°C ≤ T ≤ 30°C, RH ≤ 60%)
PRODUTTORE MANUFACTURER	Naturalia Ingredients srl
SITO DI PRODUZIONE PRODUCTION SITE	Mazara del Vallo (TP), Italy
CODICE DOGANALE CUSTOM CODE	210690

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS

COMPANY WITH
QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
ISO 9001

PROPRIETA' CARATTERISTICHE | TYPICAL PROPERTIES

Punto di fusione Melting point	> 83 °C con decomposizione a T > 100 °C <i>with decomposition if T > 100 °C</i>
Densità apparente a 20° Bulk density at 20°	750 kg/m ³
Solubilità Solubility	Facilmente solubile in acqua <i>Easily soluble in water</i>
Potere dolcificante (POD) Sweetening Power	200 % (vs. saccarosio vs. <i>sucrose</i>)
Potere anticongelante (PAC) Anti-freezing power	190
Proprietà nutrizionali Nutritional properties	Calorie: 4 kcal/g. Grazie all'intenso potere dolcificante dei glicosidi steviolici, crystalGRAPESUGAR.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. 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, crystalGRAPESUGAR.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. European health claim approved for fructose, referred to the glycemic control (Reg.(EC) N° 1924/2006)</i>

TABELLA NUTRIZIONALE | NUTRITION FACTS

PARAMETRI PARAMETERS	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g
VALORE ENERGETICO ENERGY	KJ 1.623 - Kcal 382
GRASSI FATS	0,0 g
di cui SATURI of which SATURATES	0,0 g
CARBOIDRATI CARBOHYDRATES	95,5 g
di cui ZUCCHERI of which SUGARS	95,0 g
PROTEINE PROTEINS	0,0 g
SALE SALT	0,0 g

SPECIFICHE DI CONFORMITA' | COMPLIANCE SPECIFICATIONS

SENSORIALI | SENSORY

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

CHIMICO-FISICHE CHEMICAL-PHYSICAL	METODO METHOD	UNITÀ UNIT	VALORI VALUES
Colore Colour ^a	ICUMSA	U.I. <i>I.U.</i>	≤ 40
pH (10%) ^a	ICUMSA		≤ 7,5
Fruttosio Fructose ^a	HPLC	%ss %ds	49,5 ± 10
Destrosio Dextrose ^a	HPLC	%ss %ds	49,5 ± 10
Glicosidi steviolici Steviol glycosides ^b	HPLC	%ss %ds	0,5 ± 0,1
Umidità Umidity ^a	Stufa <i>Heater</i>	%	≤ 7
Metalli pesanti Heavy Metals ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 5
Piombo Lead ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 0,1
Cadmio Cadmium ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 0,1
Arsenico Arsenic ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 1
Cloruri Chlorides ^b	ICP - MS	%	≤ 0,018
Solfati Sulfates ^b	ICP - MS	%	≤ 0,025
Calcio Calcium ^b	ICP - OES	%	≤ 0,02
SO₂ ^b	ICUMSA	mg/kg	≤ 10
5-Idrossimetilfurfurale 5-Hydroxymethylfurfural ^b	HPLC	%	≤ 0,1
Ceneri Ash ^b	ICUMSA	%	≤ 0,1
Aflatossine B1,B2,G1,G2 Aflatoxins B1,B2,G1,G2 ^b	HPLC	µg/kg	≤ 4
Ocratossina A Ochratoxin A ^b	HPLC	µg/kg	≤ 10
Granulometria Granulometry ^a	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 MICROBIOLOGICAL	METODO METHOD	UNITÀ UNIT	VALORI VALUES
Carica Totale Total Count	ISO 4833	CFU/10 g	≤ 100
Lieviti Yeasts	ISO 7954	CFU/10 g	≤ 10
Muffe Moulds	ISO 7954	CFU/10 g	≤ 10
E. coli	ISO 16649-2	CFU/g	Negativo <i>Negative</i>
Salmonella spp.	ISO 6579	n/25g	Negativo <i>Negative</i>
Alicyclobacillus spp.	IFU n.12	/10g	Negativo <i>Negative</i>

DICHIARAZIONI | DECLARATIONS

ORIGINE PRODOTTO ORIGIN OF THE PRODUCT	Italia <i>Italy</i>
ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO ORIGIN OF THE PRIMARY INGREDIENT	L'ingrediente primario (zucchero d'uva) è prodotto in Italia <i>The primary ingredient (grape sugar) is made in Italy</i>
CONFORMITA' COMPLIANCE	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>
IGIENE HYGIENE	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>
TRACCIABILITA' TRACEABILITY	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>
ALLERGENI ALLERGENS	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>
OGM GMOs	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>
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>
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>
OCRATOSSINA A OCHRATOXIN A	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>
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>

DICHIARAZIONI | DECLARATIONS

WADA	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>
PESTICIDI E ALTRI CONTAMINANTI (es. metalli pesanti, diossina & PCB, IPA) PESTICIDES AND OTHER CONTAMINANTS (eg. heavy metals, dioxin & PCB, IPA)	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>
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>
STABILITA' STABILITY	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>
N° DI LOTTO BATCH NUMBER	È costituito da un codice alfanumerico: L (lotto) KK (anno) YYY (numero progressivo annuo del giorno di confezionamento) Z (Zucchero) U (Uva) L (Light) <i>It consists of an alphanumeric code: L (batch) KK (year) YYY (annual progressive number of the day of packaging) Z (Sugar) U (Grape) L (Light)</i>

IMBALLAGGIO | PACKAGING

DESCRIZIONE DESCRIPTION	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>
CONFORMITA' COMPLIANCE	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>

IMBALLAGGIO PACKAGING	FORMATI OPTIONS	1 Kg 1 Kg	5 Kg 5 Kg
	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		
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>)		

Tipologia imballaggio Packaging type	Sacchi 1-5 Kg 1-5 Kg Bags	Campioni Sampling	Codice identificativo Identification code	Raccolta Differenziata Recycling
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	
Etichette <i>Labels (**)</i>	√	√	PAP 22	Carta <i>Paper</i>
Scatola <i>Box</i>	√	√	PAP 20	
Interfalda <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.*