

INFORMAZIONI GENERALI | GENERAL INFORMATION

| | |
|---|--|
| PRODOTTO PRODUCT | DARK SORBET (D2C) |
| 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; 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 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 |

CONTENUTO | CONTENT

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Zuccheri Sugars | 50,9 g |
| Grassi Fats | 17,1 g |
| S.L.N.G. M.S.N.F. | 0 g |
| Altri solidi Other solids | 28,4 g |
| Solidi totali Total solids | 96,4 g |

TABELLA NUTRIZIONALE | NUTRITION FACTS

| PARAMETRI PARAMETERS | VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g |
|---|---|
| Energia Energy | Kcal 422 – KJ 1.768 |
| Grassi Fats | 17,0 g |
| di cui saturi of which saturates | 10,2 g |
| Carboidrati Carbohydrates | 54,9 g |
| di cui zuccheri of which sugars | 50,9 g |
| Proteine Proteins | 7,2 g |
| Fibre Fibers | 10,5 g |
| Sale Salt | 0,3 g |

| PARAMETRI PARAMETERS | METODO METHOD | UNITÀ UNIT | VALORI VALUES |
|--|-----------------------------|--|-------------------------|
| Aspetto Appearance^a | Sensoriale <i>Sensory</i> | Polvere fine, marrone scuro <i>Dark brown, 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 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 <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 (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> |
| 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 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 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 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> |
| 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

| | |
|----------------------------------|--|
| 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 | Carta <i>Paper</i> |
| Etichette <i>Labels (**)</i> | √ | √ | PAP 22 | |
| 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> |

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS

COMPANY WITH
QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
ISO 9001

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.*