

INFORMAZIONI GENERALI | GENERAL INFORMATION

PRODOTTO PRODUCT	Mosto concentrato rettificato solido (MCRS) (glucosio e fruttosio cristallini da uva) <i>Solid rectified concentrated grape must (SRCM) (Crystalline grape dextrose and fructose)</i>
ETICHETTATURA LABELLING	Mosto concentrato rettificato solido; Zucchero d'uva cristallino <i>Solid rectified concentrated grape must; Crystalline grape sugar</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	1702 4090 00

APPLICAZIONI ENOLOGICHE | WINE APPLICATIONS

Arricchimento enrichment	1 kg di MCRS (Volume = 0,66 litri) sviluppa 0,5943 litri di alcol → 1,68 Kg di MCRS aumentano di 1 grado alcolico 100 litri di vino <i>1 kg of SRCM (Volume = 0.66 liters) develops 0.5943 liters of alcohol → 1.68 kg of SRCM increase by 1 alcohol degree 100 liters of wine (OIV OENO 466-2012)</i>
Presa di spuma secondary fermentation	Per aumentare di 1 atm (~1L CO ₂ /L) 1 litro di vino occorrono 4 g di MCRS <i>To increase 1 atm (~ 1L CO₂ / L) 1 liter of wine, 4 g of SRCM are required</i>

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS

IL PRODOTTO È SEMPRE CERTIFICATO THE PRODUCT IS ALWAYS CERTIFIED	SU RICHIESTA ON REQUEST
   	  

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>
Attività dell'acqua Water Activity (Aw):	≈ 0.4
Potere dolcificante (POD) Sweetening Power	100-120% (vs. saccarosio vs. <i>sucrose</i>)
Potere anticongelante (PAC) Anti-freezing power	190
Proprietà nutrizionali Nutritional properties	Calorie: 4 kcal/g. Basso indice glicemico (49) <i>Energy value: 4 kcal/g. Low glycemic index (49)</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	95,5 g
PROTEINE PROTEINS	0,0 g
SALE SALT	0,0 g

SPECIFICHE DI CONFORMITA' | COMPLIANCE SPECIFICATIONS

SPECIFICHE SENSORIALI | *SENSORY INFORMATION*

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 e fruttato <i>Sweet and fruity</i>

PARAMETRI CHIMICO-FISICI <i>CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS</i>	METODO <i>METHOD</i>	UNITÀ <i>UNIT</i>	VALORI <i>VALUES</i>
pH (25° Brix) ^{a, c}	OIV-MA-F1-06		≤ 7,5
Fruttosio <i>Fructose</i> ^a	HPLC	%ss %ds	50 ± 10
Destrosio <i>Dextrose</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>
Umidità <i>Umidity</i> ^a	Stufa <i>Heater</i>	%	≤ 7
Metalli pesanti <i>Heavy Metals</i> ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 5
Piombo <i>Lead</i> ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 0,1
Arsenico <i>Arsenic</i> ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 1
SO ₂ ^{b, c}	OIV-MA-F1-07	mg/kg	≤ 10
5-Idrossimetilfurfurale <i>5-Hydroxymethylfurfural</i> ^b	HPLC	%	≤ 0,1
Indice di Folin-Ciocalteu <i>Folin-Ciocalteu index</i> ^{b, c}	OIV-MA-AS2-10		≤ 6
Acidità titolabile <i>Titrateable acidity</i> ^{b, c}	OIV-MA-F1-05	meq/kg	≤ 15
DO _{425nm} OD _{425nm} (25°Bx, 1 cm) ^{b, c}	OIV-MA-F1-08	425nm	≤ 0,100
Cationi totali <i>Total cations</i> ^{b, c}	ICP-MS	meq/kg	≤ 8
Conduttività <i>Conductivity</i> ^{b, c}	OIV-MA-F1-01	μS/cm (20°C)	≤ 120
Titolo alcolimetrico <i>Alcoholic strength</i> ^{b, c}	OIV-MA-F1-03	% vol.	≤ 1
Aflatossine B1,B2,G1,G2 <i>Aflatoxins B1,B2,G1,G2</i> ^b	HPLC	μg/kg	≤ 4
Ocratossina A <i>Ochratoxin A</i> ^b	HPLC	μg/kg	≤ 10
Granulometria <i>Granulometry</i> ^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*

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

PARAMETRI MICROBIOLOGICI <i>MICROBIOLOGICAL PARAMETERS</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

ORIGINE PRODOTTO ORIGIN OF THE PRODUCT	Italia Italy
ORIGINE MATERIA PRIMA ORIGIN OF THE RAW MATERIAL	UE. Per lotti specifici può essere garantita l'origine italiana EU. For specific lots, Italian origin can be guaranteed
100% DA UVA 100% FROM GRAPE	Dimostrato analiticamente dai rapporti isotopici caratteristici e dalla presenza di tracce di inositolo Proven analytically by the characteristic isotopic ratios and by the presence of traces of inositol
CONFORMITA' COMPLIANCE	2001/111/CE, Food Chemical Codex, Codex Alimentarius, EU Pharmacopoeia, US Pharmacopoeia per destrosio/glucosio monoidrato cristallino e fruttosio cristallino. Reg. (UE) N. 1308/2013 che autorizza l'uso del mosto concentrato rettificato solido nelle pratiche enologiche di arricchimento, dolcificazione e spumantizzazione 2001/111/EC, Food Chemical Codex, Codex Alimentarius, EU Pharmacopoeia, US Pharmacopoeia requirements for crystalline dextrose/glucose (monohydrate) and for crystalline fructose. Reg. (EU) No. 1308/2013 authorizing the use of solid rectified concentrated must in oenological processes of enrichment, sweetening and sparkling
IGIENE e TRACCIABILITA' HYGIENE and TRACEABILITY	Tutti i prodotti di Naturalia Ingredients sono conformi alle disposizioni legislative italiane e comunitarie in vigore. In particolare Naturalia Ingredients s.r.l. adotta, come richiesto dal regolamento CE 852/2004 e dal regolamento CE 178/2002 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. Adotta inoltre un sistema di tracciabilità per tutta la catena di produzione. La tracciabilità è completata e garantita attraverso uno specifico sistema di gestione che consente di risalire dalla materia prima al lotto del prodotto finito e ai clienti che lo hanno ricevuto (e viceversa). La tracciabilità è controllata da audit interni periodici e audit di terze parti per la certificazione ISO 22005 All Naturalia Ingredients' products follow the Italian and the EU legislative dispositions in force. Naturalia Ingredients s.r.l. adopts, as required by EC Regulation 852/2004 and EC Regulation 178/2002 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. It also adopts a traceability system regarding all the production chain. The traceability is completed and guaranteed through a specific management system which allows to go back from the raw material to the lot of the finished product and to customers who received it (and in reverse). The traceability is supervised by periodic internal audits and third-party audits for ISO 22005 certification
ALLERGENI ALLERGENS	Non contiene allergeni secondo il Reg. (UE) 1169/2011 e successive modifiche, nè esiste rischio di contaminazione crociata Is free from substances causing allergies as for Regulation (EU) 1169/2011 and amendments and there isn't any cross-contamination risk
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) 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)
RADIAZIONI IONIZZANTI RADIATIONS	Il prodotto e le materie prime non vengono sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti (1999/2/CE; 1992/3/CE) The product and the raw materials do not undergo radiation processes and have not been ionized (1999/2/EC; 1992/3/EC).
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. Non contiene alcuna sostanza conservante. Non contiene altri ingredienti e/o additivi compresi biossido di silicio (E551), cera microcristallina (E905), benzo[a]pirene Is obtained without the use of solvents other than water and is therefore free of residual solvents according to Directive 2009/32/EC. Does not contain any preservatives. Does not contain any other ingredients and / or additives including silicon dioxide (E551), microcrystalline wax (E905), benzo [a] pyrene
OCRATOSSINA A OCHRATOXIN A	Conformità al Reg. (CE) N. 1881/2006 e successive modifiche (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 ocratoxina pari a 10 µg/kg per tutti gli zuccheri cristallini Compliance with REG. (EC) N. 1881/2006 and subsequent amendments (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

DICHIARAZIONI | DECLARATIONS

NANOMATERIALI NANOMATERIALS	Non è e non contiene alcun “nanomateriale ingegnerizzato” come definito nel regolamento (UE) 1169/2011 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 consequently exempts from the "nano" labelling requirement</i>
OCRATOSSINA A OCHRATOXIN A	Conformità al Reg. (CE) N. 1881/2006 e successive modifiche (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 ocratoxina pari a 10 µg/kg per tutti gli zuccheri cristallini <i>Compliance with REG. (EC) N. 1881/2006 and subsequent amendments (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>
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 (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 relative modifiche sui livelli massimi di residui di pesticidi e anche al Regolamento CE n. 1881/2006 sui livelli massimi di contaminanti nei prodotti alimentari <i>Complies with the Regulation EC No. 396/2005 and its amendments thereof on maximum residue levels of pesticides and also with the Commission Regulation EC No. 1881/2006 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 della Commissione europea. 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 European Commission Decision 97/534/EC. 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	Gli zuccheri allo stato solido sono esenti dall’obbligo di indicazione del Termine Minimo di Conservazione (All. X Reg. (UE) 1169/2011); è comunque indicato un TMC 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>Solid sugars are exempt from the obligation to indicate the Minimum Conservation Deadline (Annex X Reg. (EU) 1169/2011); however, a 5-years TMC is suggested, 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 del tipo: L-XX-YYY-ZUC, dove L sta per lotto, XX è il numero progressivo annuo per commessa lavorata/prodotto ottenuto, YYY il numero progressivo del giorno di lavorazione e ZUC l’acronimo del prodotto specifico (zucchero d’uva) <i>Consists of an alphanumeric code of the type: L-XX-YYY-ZUC, where L is for batch, XX is the annual progressive number for order worked / product obtained, YYY the progressive number of the working day and ZUC the acronym of the specific product (grape sugar)</i>

IMBALLAGGIO | PACKAGING

DESCRIZIONE DESCRIPTION	Il prodotto è confezionato in sacchi di plastica resistente che offrono una adeguata barriera all'umidità. I sacchi da 5 Kg sono a loro volta sempre confezionati in scatole di cartone e così pallettizzati. I sacchi da 20 Kg vengono pallettizzati tal quali e vengono riposti nelle scatole di cartone solo se spediti singolarmente o su pedane entro i 300 Kg <i>The product is packaged in resistant plastic bags which offer an adequate moisture barrier. The 5 kg bags are in turn always packaged in carton boxes and thus palletised. The 20 kg bags are palletized as they are and are placed in carton boxes only if shipped individually or on pallets within 300 kg</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	Sacchi da 5 Kg 5 Kg bags	Sacchi da 20 Kg 20 Kg bags
	Imballo primario <i>Primary packaging</i>		Sacchi in PE 110my, colore bianco <i>Bags of PE 110my, white colour</i>
Dimensioni sacco <i>Bag size</i>		8 x 22 x 36 cm	14 x 56 x 36 cm
Imballo secondario <i>Secondary packaging</i>		Scatole cartone <i>Carton box</i>	Solo per spedizioni sacchi singoli: scatole cartone <i>Only one-bag or <300 Kg delivery: 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>		5	1
PALLETTIZZAZIONE PALLET CONFIGURATION	Misura pallet <i>Pallet size</i>	100 x 120 cm	
	Peso lordo <i>Gross weight</i>	~ 1063 kg	~ 1027 kg
	Peso netto <i>Net weight</i>	1000 Kg	1000 Kg
	Sacchi per pallet <i>Units per pallet</i>	200 (40 scatole <i>40 boxes</i>)	50
	Strati per pallet <i>Layers per pallet</i>	8	10
	Pezzi per strato <i>Units per layer</i>	5 (scatole <i>boxes</i>) 25 (sacchi <i>bags</i>)	5 (sacchi <i>bags</i>)

ETICHETTA AMBIENTALE IMBALLAGGI | ENVIRONMENTAL PACKAGING LABEL

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

* Se applicato | *If applied*

** Se le etichette non sono separabili dall'imballo vengono smaltite nel flusso di riciclo dell'imballo stesso | *If the labels cannot be separated from the packaging, they are disposed of in the packaging recycling stream*

Verificare le disposizioni del proprio Comune | *Check the provisions of your municipality*

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.*