

INFORMAZIONI GENERALI | GENERAL INFORMATION

PRODOTTO PRODUCT	Destrosio monoidrato d'uva cristallino <i>Crystallized grape dextrose monohydrate</i>
DENOMINAZIONE CHIMICA CHEMICAL NAME	D-(+)-Glucosio monoidrato <i>D-(+)-Glucose monohydrate</i>
FORMULA CHIMICA CHEMICAL FORMULA	C ₆ H ₁₂ O ₆ ·H ₂ O
CAS	5996-10-1
EINECS	200-075-1
ETICHETTATURA LABELLING	Destrosio (cristallino); Destrosio d'uva (cristallino); Destrosio estratto da uva <i>(Crystalline) dextrose; (Crystallized) grape dextrose, Dextrose (extracted) from grape</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 3050 00
CODICE PRODOTTO HIA PRODUCT CODE HIA	HIA-ITA-00191-003 / HIA-ITA-00191-008 (organic) (Prodotto certificato Halal da HIA <i>Product certified Halal by HIA</i>)

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS

   	<p>SU RICHIESTA ON REQUEST</p>  
--	---

PROPRIETA' CARATTERISTICHE | TYPICAL PROPERTIES

Peso molecolare Molecular weight	198.17 g/mol
Punto di fusione Melting point	≈ 83°C
Densità apparente a 20° Bulk density at 20°	500-875 kg/m ³
Solubilità Solubility	Facilmente solubile in acqua <i>Easily soluble in water</i>
Attività dell'acqua Water Activity (Aw):	0.441 ± 0.04
Potere dolcificante (POD) Sweetening Power	50-70% (vs. saccarosio <i>vs. sucrose</i>)
Potere anticongelante (PAC) Anti-freezing power	190
Proprietà nutrizionali Nutritional properties	Calorie: 4 kcal/g. Alto indice glicemico (100) <i>Energy value: 4 kcal/g. High glycemic index (100)</i>

TABELLA NUTRIZIONALE | NUTRITION FACTS

PARAMETRI PARAMETERS	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g
VALORE ENERGETICO ENERGY	KJ 1.547 - Kcal 364
GRASSI FATS	0,0 g
di cui SATURI of which SATURATES	0,0 g
CARBOIDRATI CARBOHYDRATES	91 g
di cui ZUCCHERI of which SUGARS	91 g
PROTEINE PROTEINS	0,0 g
SALE SALT	0,0 g

SPECIFICHE DI CONFORMITA' | COMPLIANCE SPECIFICATIONS

SENSORIALI <i>SENSORY</i>	
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>	Leggermente dolce e fruttato <i>Slightly 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> ^a	ICUMSA	U.I. <i>I.U.</i>	≤ 40
pH (10%) ^a	ICUMSA		≤ 7
Destrosio <i>Dextrose</i> ^a	HPLC	%ss %ds	≥ 99,5
Umidità <i>Umidity</i> ^a	Stufa <i>Heater</i>	%	7,5 – 9,5
Metalli pesanti <i>Heavy Metals</i> ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 5
Piombo <i>Lead</i> ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 0,1
Cadmio <i>Cadmium</i> ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 0,1
Arsenico <i>Arsenic</i> ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 1
Cloruri <i>Chlorides</i> ^b	ICP - MS	%	≤ 0,018
Solfati <i>Sulfates</i> ^b	ICP - MS	%	≤ 0,02
Calcio <i>Calcium</i> ^b	ICP - OES	%	≤ 0,02
SO ₂ ^b	ICUMSA	mg/kg	≤ 10
Ceneri <i>Ash</i> ^b	ICUMSA	%	≤ 0,1
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
Analisi residuale <i>Residual analysis</i> ^{b, c}	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) Solo per referenza con certificazione NOP | *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/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 e s.m.i., Food Chemical Codex, Codex Alimentarius, EU Pharmacopoeia, US Pharmacopoeia per destrosio cristallino 2001/111/EC and s.m.i., Food Chemical Codex, Codex Alimentarius, EU Pharmacopoeia, US Pharmacopoeia requirements for crystalline dextrose
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. 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 guaranties, 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.
TRACCIABILITA' (Certificazione ISO 22005-Tracciabilità interna) TRACEABILITY (ISO 22005 Certification – Internal Traceability)	Naturalia adotta, come richiesto dal regolamento CE 178/2002 e s.m.i., un sistema di tracciabilità per la sua catena di produzione. 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 adopts, as required by EC Regulation CE 178/2002 and s.m.i., a traceability system regarding its production chain. 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."
ALLERGENI ALLERGENS	Non contiene allergeni secondo il Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i., nè esiste rischio di contaminazione crociata Is free from substances causing allergies as for Regulation (EU) 1169/2011 and s.m.i. 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 e s.m.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.)
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.) 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.)
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 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
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 ocratossina pari a 10 µg/kg per tutti gli zuccheri cristallini 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

DICHIARAZIONI | DECLARATIONS

<p>NANOMATERIALI NANOMATERIALS</p>	<p>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></p>
<p>MOSH - MOAH</p>	<p>È esente da contaminazioni di MOSH (idrocarburi saturati 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></p>
<p>WADA</p>	<p>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></p>
<p>PESTICIDI E ALTRI CONTAMINANTI (es. metalli pesanti, diossina & PCB, IPA) PESTICIDES AND OTHER CONTAMINANTS (eg. heavy metals, dioxin & PCB, IPA)</p>	<p>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></p>
<p>ADATTO AI VEGANI E VEGETARIANI SUITABLE FOR VEGANS AND VEGETARIANS</p>	<p>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></p>
<p>STABILITA' STABILITY</p>	<p>Gli zuccheri allo stato solido sono esenti dall’obbligo di indicazione del Termine Minimo di Conservazione (All. X Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.); 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 Conservazioni Deadline (Annex X Reg. (EU) 1169/2011 and s.m.i.); 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></p>
<p>N° DI LOTTO BATCH NUMBER</p>	<p>È costituito da un codice alfanumerico: L (lotto) KK (anno) YYY (numero progressivo annuo del giorno di confezionamento) G (Glucosio) U (Uva); l’ultima lettera può essere I (origine materia prima: Italia) oppure E (Origine materia prima: UE) <i>It consists of an alphanumeric code: L (batch) KK (year) YYY (annual progressive number of the day of packaging) G (Glucose) U (Grape); the last letter can be I (Italian raw material origin) or E (EU raw material origin)</i></p>

IMBALLAGGIO | PACKAGING

DESCRIZIONE DESCRIPTION	Il prodotto è confezionato in sacchi di plastica resistente (20 Kg) o di PET/ALU/PE (1 e 5 Kg) che offrono una adeguata barriera all'umidità. I sacchi da 1 e 5 Kg sono a loro volta confezionati e spediti in scatole di cartone. 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 (20 Kg) or PET/ALU/PE bags (1 and 5 Kg) which offer an adequate moisture barrier. The 1 Kg and 5 kg bags are packaged and 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>

	FORMATI OPTIONS	1 Kg 1 Kg	5 Kg 5 Kg	20 Kg 20 Kg
IMBALLAGGIO PACKAGING	Imballaggio primario (sacchi) <i>Primary packaging (bags)</i>	PET /ALU/PE		PE 60my + PE 110my, colore blu <i>PE 60my + PE 110my blue colour</i>
	Dimensioni sacco <i>Bag size</i>	10 x 6 x 20 cm	17 x 14 x 30 cm	36 x 14 x 56 cm
	Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	Scatole cartone <i>Carton box</i>		Scatole cartone (singoli o < 300 Kg) <i>Carton box (single or < 300 Kg)</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	1
PALLETTIZZAZIONE PALLET CONFIGURATION	Misura pallet <i>Pallet size</i>	100 x 120 cm		
	Peso lordo <i>Gross weight</i>	~ 860 kg		~ 1027 kg
	Peso netto <i>Net weight</i>	800 Kg		1000 Kg
	Sacchi per pallet <i>Units per pallet</i>	800	160	50
	Strati per pallet <i>Layers per pallet</i>	8		10
	Pezzi per strato <i>Units per layer</i>	5 (scatole <i>boxes</i>)		5 (sacchi <i>bags</i>)

ETICHETTA AMBIENTALE IMBALLAGGI | ENVIRONMENTAL PACKAGING LABEL

Tipologia imballaggio Packaging type	Sacchi 1-5 Kg 1-5 Kg Bags	Sacchi 20 Kg 20 Kg Bags	Campioni Sampling	Codice identificativo Identification code	Raccolta Differenziata Recycling
Sacco <i>Bag</i>	√	√		LDPE 4 C/LDPE 90	Plastica <i>Plastic</i>
Busta <i>Bag</i>			√	OTHER 7	
Film estensibile <i>Stretch film</i>	√ (pallet)	√ (pallet)		LDPE 4	
Copertura superiore <i>Top coverage</i>	√ (pallet)	√ (pallet)		LDPE 4	
Reggetta <i>Strap</i>	* (pallet)	* (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)	√ (pallet)		PAP 20	
Angolare <i>Angular</i>	√ (pallet)	√ (pallet)		PAP 21	
Cappuccio <i>Cap</i>	* (pallet)	* (pallet)		PAP 20	
Ferma-reggetta <i>Strap-stopper</i>	* (pallet)	* (pallet)		FE40	Metallo <i>Metal</i>
Bancale <i>Pallet</i>	√ (pallet)	√ (pallet)		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.*