

INFORMAZIONI GENERALI | GENERAL INFORMATION

NOME BRAND NAME	crystalGRAPESUGAR bio
PRODOTTO PRODUCT	Mosto concentrato rettificato solido biologico <i>Organic solid rectified concentrated grape must</i>
IMBALLAGGIO PACKAGING	Sacchi da 20 kg / 50 sacchi per Pallet (1MT per pallet 100 cm x 120 cm) Sacchi da 5 kg / 40 cartoni per Pallet (1 MT per pallet 100 cm x 120 cm) <i>20 kg bags / 50 bags per pallet (1MT per pallet 100 cm x 120 cm)</i> <i>5 kg bags / 40 boxes per pallet (1MT per pallet 100 cm x 120 cm)</i>
ORIGINE dell'uva ORIGIN of the grapes	100% uva da vino, origine: Europa. L'origine italiana può essere garantita per lotti specifici <i>100% wine grapes, origin: Europe. The Italian origin can be guaranteed for specific lots</i>
SHELF LIFE	36 mesi dalla data di produzione <i>36 months from manufacture date</i>
CONSERVAZIONE STORAGE	Condizioni asciutte e stabili (15°C < T < 30°C, RH < 60%) <i>Dry and stable conditions (15°C < T < 30°C, RH < 60%)</i>
PRODUTTORE MANUFACTURER	Naturalia Ingredients srl
SITO DI PRODUZIONE PRODUCTION SITE	Mazara del Vallo (TP), Italy
CODICE DOGANALE CUSTOM CODE	1702 4090 00
CODICE PRODOTTO HIA PRODUCT CODE HIA	HIA-ITA-00191-006 (biologico <i>organic</i>) (Prodotto certificato Halal da HIA <i>Product certified Halal by HIA</i>)

SPECIFICHE SENSORIALI | SENSORY INFORMATION

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

SPECIFICHE TECNICHE | TECHNICAL INFORMATION

PARAMETRI PARAMETERS	ab	METODO METHOD	UNITÀ UNIT	VALORI VALUES
Fruttosio Fructose	a	HPLC	%ss %ds	50 ± 10
Destrosio Dextrose	a	HPLC	%ss %ds	50 ± 10
Saccarosio Sucrose*	a	HPLC		Assente Absent
Mesoinositolo Mesoinositol*	b	HPLC		Presente Present
Umidità Umidity	a	Karl Fisher	%	≤ 7
pH (25°Brix)*	a	OIV-MA-F1-06		≤ 7,5
DO _{425nm} OD _{425nm} (25°Bx, 1 cm)*	a	Spettrofotometro Spectrophotometric	DO _{425nm} OD _{425nm}	≤ 0,100
Indice di Folin-Ciocalteu Folin-Ciocalteu index*	b	OIV-MA-AS2-10		≤ 6
Acidità titolabile Titratable acidity*	b	OIV-MA-F1-05	meq/kg zuccheri tot. tot sugars	≤ 15
Cationi totali Total cations*	b	ICP-MS	meq/kg zuccheri tot. tot sugars	≤ 8
Conduttività Conductivity*	a	OIV-MA-F1-01	μS/cm (20°C)	≤ 120
Titolo alcolimetrico Alcoholic strength*	b	OIV-MA-F1-03	% vol.	≤ 1
SO ₂ *	b	OIV-MA-F1-07	mg/kg zuccheri tot. tot sugars	≤ 10
5-Idrossimetilfurfurale 5-Hydroxymethylfurfural*	b	OIV-MA-F1-02	mg/kg zuccheri tot. tot sugars	≤ 25
Metalli pesanti Heavy Metals	b	ICP - MS	ppm	≤ 5
Piombo Lead	b	ICP - MS	ppm	≤ 0,1
Arsenico Arsenic	b	ICP - MS	ppm	≤ 1
Aflatossine B1,B2,G1,G2 Aflatoxins B1,B2,G1,G2	b	HPLC	ppb	≤ 4
Ocratossina A Ochratoxin A	b	HPLC	ppb	≤ 10
Granulometria Granulometry	a	ICUMSA	mm	0,2 – 0,4
Analisi residuale residual analysis	b	GC-NPD/ECD/FDP/MS	ppm	Assente Absent

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*

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

PARAMETRI MICROBIOLOGICI | *MICROBIOLOGICAL PARAMETERS*

PARAMETRI <i>PARAMETERS</i>	METODO <i>METHOD</i>	VALORI <i>VALUES</i>
Carica Totale <i>Total Count</i>	ISO 4833	≤ 100 UFC/10 g <i>CFU/10 g</i>
Lieviti <i>Yeasts</i>	ISO 7954	≤ 10 UFC/10 g <i>CFU/10 g</i>
Muffe <i>Moulds</i>	ISO 7954	≤ 10 UFC/10 g <i>CFU/10 g</i>
<i>E.coli</i>	ISO 16649-2	UFC/g Negativo <i>CFU/g Negative</i>
<i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579	n/25g Negativo <i>Negative</i>
<i>Alicyclobacillus spp</i>	IFU n.12	n/10g Negativo <i>Negative</i>

Parametri misurati su campioni masse di lotti | *Parameters measured on masses of lots*

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | *NUTRITIONAL INFORMATION*

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

DICHIARAZIONI | *DECLARATIONS*

Origine 100% da uva <i>Origin 100% from grape</i>	Dimostrata analiticamente dai rapporti isotopici caratteristici e dalla presenza di tracce di mesoinositolo <i>Proven analytically by the characteristic isotopic ratios and by the presence of traces of mesoinositol</i>
Conformità <i>Compliance</i>	Reg. (UE) N. 1308/2013 che autorizza l'uso del mosto concentrato rettificato solido nelle pratiche enologiche di arricchimento, dolcificazione e spumantizzazione <i>Reg. (EU) No. 1308/2013 authorizing the use of solid rectified concentrated must in oenological processes of enrichment, sweetening and sparkling</i>
OGM <i>GMO</i>	Non contiene e non è derivato da OGM <i>This product does not contain and it is not derived from GMOs (1829/2003/EC, 1830/2003/EC)</i>
Radiazioni ionizzanti <i>Radiations</i>	Il prodotto non viene sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti <i>This product does not undergo radiation processes (1999/2/EC; 1992/3/EC)</i>
Allergeni <i>Allergens</i>	Il prodotto non contiene allergeni secondo il Reg. (UE) 1169/2011 e successive modifiche <i>The product is free from substances causing allergies as for Regulation (EU) 1169/2011 and amendments</i>
Glutine <i>Gluten</i>	Assente <i>Absent</i>

NATURALIA INGREDIENTS s.r.l. È CERTIFICATA | *IS CERTIFIED:*

COMPANY WITH
QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV GL
= ISO 9001 =



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO DISPONIBILI | *PRODUCT CERTIFICATIONS AVAILABLE:*

