

## INFORMAZIONI GENERALI | GENERAL INFORMATION

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| NOME   BRAND NAME                    | FRUIT SORBET  |
| CODICE   CODE                        | F2Z   |
| PRODOTTO   PRODUCT                   | Semilavorato in polvere per gelateria destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali; vietata la vendita per il consumo diretto   Semi-finished product in powder form for ice-creams intended exclusively for industry and artisanal laboratories; not for sale for direct consumption |
| IMBALLAGGIO   PACKAGING              | Sacchi da 20 kg o da 5 Kg   20 kg or 5 Kg bags  |
| ORIGINE   ORIGIN (first ingredient)  | Europa   Europe   |
| SHELF LIFE                           | 24 mesi dalla data di produzione   24 months from manufacture date  |
| CONSERVAZIONE   STORAGE              | Condizioni fresche e asciutte (tra +15° C e +25° C, RH < 60%)   Dry and stable conditions (+15° C to +25° C, RH < 60%)  |
| PRODUTTORE   MANUFACTURER            | Naturalia Ingredients srl   |
| SITO DI PRODUZIONE   PRODUCTION SITE | Mazara del Vallo (TP), Italy  |

## SPECIFICHE TECNICHE | TECHNICAL INFORMATION

|                           |  |
|---------------------------|--|
| INGREDIENTI   INGREDIENTS | Zucchero d'uva cristallino; inulina; fibre vegetali e polpa del frutto di Baobab   Crystalline grape sugar; inulin; vegetable fibers and Baobab fruit pulp |
|---------------------------|--|

| PARAMETRI   PARAMETERS                | METODO   METHOD      | VALORI   VALUES                          |
|---------------------------------------|----------------------|--|
| Aspetto   Appearance                  | Sensoriale   Sensory | Polvere fine, bianca   White fine powder |
| Umidità   Humidity                    | Karl Fisher          | ≤ 5 %                                    |
| Carica microbica totale   Total Count | ISO 4833             | ≤ 10.000 UFC / g                         |
| Coliformi totali   Total Coliforms    | ISO 4831             | ≤ 10 UFC / g                             |
| E. coli                               | ISO 4831             | Assente/g   Absent/g                     |
| Muffe e lieviti   Moulds and yeasts   | ISO 7954             | ≤ 50 UFC / g                             |
| Staphylococcus aureus                 | ISO 6888             | Assente/g   Absent/g                     |
| Salmonella spp.                       | PCR                  | Assente/25g   Absent/25g                 |
| Listeria monocytogenes                | LRT                  | Assente/25g   Absent/25g                 |

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | NUTRITIONAL INFORMATION

| PARAMETRI   PARAMETERS             | VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g   NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g |
|------------------------------------|--|
| VALORE ENERGETICO   ENERGY         | Kcal 373 – KJ 1.584  |
| PROTEINE   PROTEINS                | 0,0 g  |
| CARBOIDRATI   CARBOHYDRATES        | 95,6 g   |
| di cui ZUCCHERI   of which SUGARS  | 90,9 g   |
| GRASSI   FATS                      | 0,0 g  |
| di cui SATURI   of which SATURATES | 0,0 g  |
| FIBRE   FIBERS                     | 4,8 g  |
| SALE   SALT                        | 0,0 g  |

## MODALITA' D'USO | UTILISATION

| RICETTA PER SORBETTO  <br>FORMULATION FOR SORBET | 40% FRUTTA   FRUIT |                 | 45 % FRUTTA   FRUIT |                 | 50% FRUTTA   FRUIT |                 |
|--|--------------------|-----------------|---------------------|-----------------|--------------------|-----------------|
|  | Basso   low Bx     | Alto   Hight Bx | Basso   low Bx      | Alto   Hight Bx | Basso   low Bx     | Alto   Hight Bx |
| FRUIT SORBET                                     | 241 g              | 213 g           | 237 g               | 205 g           | 233 g              | 198 g           |
| Polpa di frutta   Fruit pulp                     | 400 g              | 400 g           | 450 g               | 450 g           | 500 g              | 500 g           |
| Succo di limone   Lemon Juice                    | 10 g               | 10 g            | 10 g                | 10 g            | 10 g               | 10 g            |
| Acqua   Water                                    | 349 g              | 377 g           | 303 g               | 335 g           | 257 g              | 292 g           |
| <b>TOTALE   Total</b>                            | <b>1.000 g</b>     | <b>1.000 g</b>  | <b>1.000 g</b>      | <b>1.000 g</b>  | <b>1.000 g</b>     | <b>1.000 g</b>  |

Es. frutta alto brix: banana, mango, fico | Eg. hight brix fruit: banana, mango, fig  
Es. frutta basso brix: fragola, pesca, melone | Eg. low brix fruit: strawberry, peach, melon

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>ISTRUZIONI   INSTRUCTIONS</b> | Miscelare gli ingredienti come indicato in tabella; lasciar maturare la miscela a 4°C per almeno 3-4 ore (ideale ~ 12 ore) e quindi mantecare   Mix the ingredients as indicated in the table; allow the mixture to mature at 4°C for at least 3 - 4 hours (better ~ 12 hours) and then work freezing |
|----------------------------------|---|

| CONTENUTO   CONTENT          | % nella Fruit Sorbet  <br>% in Fruit Sorbet | % in un sorbetto alla fragola preparato con Fruit Sorbet  <br>% in a strawberry sorbet prepared with Fruit Sorbet |
|------------------------------|---|---|
| Zuccheri   Sugars            | 90,9  | 25,2  |
| Grassi   Fats                | 0   | 0   |
| S.L.N.G.   M.S.N.F.          | 0   | 0   |
| Altri solidi   Other solids  | 5,2   | 4,5   |
| Solidi totali   Total solids | 96,1  | 29,7  |

## SICUREZZA ALIMENTARE | FOOD SAFETY

|   |   |
|---|---|
| <b>OGM   GMO</b>                          | Non contiene e non è derivato da OGM   This product does not contain and it is not derived from GMOs (1829/2003/EC, 1830/2003/EC)                   |
| <b>Radiazioni ionizzanti   Radiations</b> | Il prodotto non viene sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti   This product does not undergo radiation processes (1999/2/EC; 1992/3/EC) |
| <b>Allergeni   Allergens</b>              | Non contiene allergeni   This product does not contain allergens (Reg (EU) 1169/2011)   |

**NATURALIA INGREDIENTS s.r.l. È CERTIFICATA | IS CERTIFIED ISO 9001:2015**

**FRUIT SORBET F2Z È CERTIFICATO | IS CERTIFIED:**

