

## INFORMAZIONI GENERALI | GENERAL INFORMATION

<b>PRODOTTO   PRODUCT</b>	Miscela di fruttosio d'uva cristallino con polifenoli di uva rossa   <i>Crystallized grape fructose blend with red grape polyphenols</i>
<b>INGREDIENTI   INGREDIENTS</b>	Fruttosio d'uva cristallino (99,5%), Estratto di polifenoli di uva rossa (0,5%)   <i>Crystallized grape fructose (99,5%), Red grape polyphenols extract (0,5%)</i>
<b>DESCRIZIONE   DESCRIPTION</b>	Cristalli di color rosso porpora con un sapore dolce simile allo zucchero e un sapore e un aroma tipici dell'uva rossa   <i>Red purple color crystals with a sweet sugar-like taste and a typical flavour and aroma of red grape.</i>
<b>TMC</b>	5 anni dalla data di produzione   <i>5 years from manufacture date</i>
<b>CONSERVAZIONE   STORAGE</b>	Condizioni asciutte e stabili   <i>Dry and stable conditions</i> (50°F ≤ T ≤ 86°F   15°C ≤ T ≤ 30°C, RH ≤ 60%)
<b>PRODUTTORE   MANUFACTURER</b>	Naturalia Ingredients srl
<b>SITO DI PRODUZIONE   PRODUCTION SITE</b>	Mazara del Vallo (TP), Italy
<b>CODICE DOGANALE   CUSTOM CODE</b>	210690

## CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS

COMPANY WITH  
QUALITY SYSTEM  
CERTIFIED BY DNV  
ISO 9001

## PROPRIETA' CARATTERISTICHE | TYPICAL PROPERTIES

<b>Punto di fusione   Melting point</b>	≈102–105°C (con decomposizione   <i>with decomposition</i> )
<b>Densità apparente a 20°   Bulk density at 20°</b>	700 - 800 kg/m <sup>3</sup>
<b>Solubilità   Solubility</b>	Facilmente solubile in acqua   <i>Easily soluble in water</i>
<b>Potere dolcificante (POD)   Sweetening Power</b>	130-150 % (vs. saccarosio   <i>vs. sucrose</i> )
<b>Potere anticongelante (PAC)   Anti-freezing power</b>	190
<b>Proprietà nutrizionali   Nutritional properties</b>	Calorie: 4 kcal/g. Basso indice glicemico (25). Claim sulla salute approvato in UE, riferito al controllo glicemico (Reg. (CE) N° 1924/2006)   <i>Energy value: 4 kcal/g. Low glycemic index (25). European health claim approved for fructose, referred to the glycemic control (Reg.(EC) N° 1924/2006)</i>

## TABELLA NUTRIZIONALE | NUTRITION FACTS

PARAMETRI   PARAMETERS	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g   NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g
<b>VALORE ENERGETICO   ENERGY</b>	KJ 1.692 - Kcal 398
<b>GRASSI   FATS</b>	0,0 g
<b>di cui SATURI   of which SATURATES</b>	0,0 g
<b>CARBOIDRATI   CARBOHYDRATES</b>	99,5 g
<b>di cui ZUCCHERI   of which SUGARS</b>	99,0 g
<b>PROTEINE   PROTEINS</b>	0,0 g
<b>SALE   SALT</b>	0,0 g

## SPECIFICHE DI CONFORMITA' | COMPLIANCE SPECIFICATIONS

## SENSORIALI | SENSORY

Aspetto   <i>Appearance</i>	Polvere cristallina color rosso-vinaccia   <i>Light burgundy color 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>

CHIMICO-FISICHE   <i>CHEMICAL-PHYSICAL</i>	METODO   <i>METHOD</i>	UNITÀ   <i>UNIT</i>	VALORI   <i>VALUES</i>
pH (10%) <sup>a</sup>	ICUMSA		≤ 7,5
Fruttosio   <i>Fructose</i> <sup>a</sup>	HPLC	%ss   %ds	≥ 98
Destrosio   <i>Dextrose</i> <sup>a</sup>	HPLC	%ss   %ds	≤ 0,5
Polifenoli d'uva rossa   <i>Red grape polyphenols</i> <sup>b</sup>	HPLC	%ss   %ds	0,5 ± 0,2
Umidità   <i>Umidity</i> <sup>a</sup>	Stufa   <i>Heater</i>	%	≤ 0,5
Metalli pesanti   <i>Heavy Metals</i> <sup>b</sup>	ICP - MS	mg/kg	≤ 5
Piombo   <i>Lead</i> <sup>b</sup>	ICP - MS	mg/kg	≤ 0,1
Cadmio   <i>Cadmium</i> <sup>b</sup>	ICP - MS	mg/kg	≤ 0,1
Arsenico   <i>Arsenic</i> <sup>b</sup>	ICP - MS	mg/kg	≤ 1
Cloruri   <i>Chlorides</i> <sup>b</sup>	ICP - MS	%	≤ 0,018
Solfati   <i>Sulfates</i> <sup>b</sup>	ICP - MS	%	≤ 0,025
Calcio   <i>Calcium</i> <sup>b</sup>	ICP - OES	%	≤ 0,005
SO <sub>2</sub> <sup>b</sup>	ICUMSA	mg/kg	≤ 10
5-Idrossimetilfurfurale   <i>5-Hydroxymethylfurfural</i> <sup>b</sup>	HPLC	%	≤ 0,1
Ceneri   <i>Ash</i> <sup>b</sup>	ICUMSA	%	≤ 0,1
Aflatossine B1,B2,G1,G2   <i>Aflatoxins B1,B2,G1,G2</i> <sup>b</sup>	HPLC	µg/kg	≤ 4
Ocratossina A   <i>Ochratoxin A</i> <sup>b</sup>	HPLC	µg/kg	≤ 10
Granulometria   <i>Granulometry</i> <sup>a</sup>	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*

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**

<b>ORIGINE PRODOTTO   ORIGIN OF THE PRODUCT</b>	Italia   Italy
<b>ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO   ORIGIN OF THE PRIMARY INGREDIENT</b>	L'ingrediente primario (fruttosio d'uva) è prodotto in Italia   <i>The primary ingredient (grape fructose) is made in Italy</i>
<b>CONFORMITA'   COMPLIANCE</b>	Direttiva 2001/111/CE (zuccheri), Reg. (CE) 1333/2008, Reg. (UE) 231/2012 (antociani), Food Chemical Codex, Codex Alimentarius   <i>Directive 2001/111/EC (fruit sugars), Reg. (EC) 1333/2008, Reg. (EU) 231/2012 (anthocyanins), Food Chemical Codex, Codex Alimentarius</i>
<b>IGIENE   HYGIENE</b>	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>
<b>TRACCIABILITA'   TRACEABILITY</b>	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>
<b>ALLERGENI   ALLERGENS</b>	Non contiene allergeni secondo il Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i., nè esiste rischio di contaminazione crociata   <i>Is free from substances causing allergies as for Regulation (EU) 1169/2011 and there isn't any cross-contamination risk</i>
<b>OGM   GMOs</b>	Non contiene, non consiste e non è derivato da OGM. Si esclude inoltre ogni rischio di contaminazioni involontarie e accidentali (Reg. 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 (Reg. 1829/2003/EC, 1830/2003/EC and s.m.i.)</i>
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI   RADIATIONS</b>	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>
<b>SOLVENTI, CONSERVANTI e ADDITIVI   SOLVENTS, PRESERVATIVES and ADDITIVES</b>	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   <i>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</i>
<b>OCRATOSSINA A   OCHRATOXIN A</b>	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 ocratoxina pari a 10 µg/kg per tutti gli zuccheri cristallini   <i>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</i>
<b>NANOMATERIALI   NANOMATERIALS</b>	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>

DICHIARAZIONI | DECLARATIONS

<b>WADA</b>	Non è incluso nella lista 2024 delle sostanze e dei metodi proibiti dall'agenzia mondiale Anti-Doping   <i>Is not included in the WADA 2024 List of Prohibited Substances and Methods of the World Anti-Doping Agency</i>
<b>PESTICIDI E ALTRI CONTAMINANTI (es. metalli pesanti, diossina &amp; PCB, IPA)   PESTICIDES AND OTHER CONTAMINANTS (eg. heavy metals, dioxin &amp; PCB, IPA)</b>	È conforme al Regolamento CE n. 396/2005 e s.m.i. sui livelli massimi di residui di pesticidi e anche al Regolamento UE n. 2023/915 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 EU n. 2023/915 and s.m.i. setting maximum levels for contaminants in foodstuffs</i>
<b>ADATTO AI VEGANI E VEGETARIANI   SUITABLE FOR VEGANS AND VEGETARIANS</b>	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>
<b>STABILITA'   STABILITY</b>	È indicato un termine minimo di conservazione 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>There is a minimum retention period of 5-years TMC, within which the product retains its specific properties in adequate storage conditions: these are mostly organoleptic and non-food safety features</i>
<b>N° DI LOTTO   BATCH NUMBER</b>	È costituito da un codice alfanumerico: L (lotto) KK (anno) YYY (numero progressivo annuo del giorno di confezionamento) F (Fruttosio) U (Uva) R (Red)   <i>It consists of an alphanumeric code: L (batch) KK (year) YYY (annual progressive number of the day of packaging) F (Fructose) U (Grape) R (Red)</i>
<b>IMBALLAGGIO   PACKAGING</b>	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>
<b>FORMATI E SMALTIMENTO   SIZE AND DISPOSAL</b>	Per informazioni sui formati e sull'etichetta ambientale degli imballaggi si veda la sezione "Documenti" nel sito <a href="http://www.naturaliaingredients.com">www.naturaliaingredients.com</a>   <i>For information on formats and environmental packaging label see the "Documents" section on the website <a href="http://www.naturaliaingredients.com">www.naturaliaingredients.com</a></i>

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.*