

TECHNICKÉ INFORMÁCIE

PRODUKT	Kryštalizovaný hroznový cukor (kryštalizovaná hroznová dextróza/glukóza monohydrát (50 %), kryštalizovaná hroznová fruktóza (50 %))
ZLOŽENIE	Monohydrát kryštalizovanej hroznovej dextrózy/glukózy (50 %), kryštalizovanej hroznovej fruktózy (50 %)
OZNAČOVANIE	Hroznové cukry (dextróza a fruktóza); Hroznový cukor; (Len pre ekologický produkt: tuhý rektifikovaný koncentrovaný hroznový mušt)
DOBA SPOTREBY	5 rokov od dátumu výroby
SKLADOVANIE	Suché a stabilné podmienky $15^{\circ}\text{C} \leq T \leq 30^{\circ}\text{C}$, $\text{RH} \leq 60\%$
VÝROBCA	Naturalia Ingredients srl
MIESTO VÝROBY	Mazara del Vallo (TP), Italy
VLASTNÝ KÓD	1702 4090 00
KÓD PRODUKTU HIA	HIA-ITA-00191-013 (biologico organic) Produkt certifikovaný Halal od HIA)

CERTIFIKÁCIE VÝROBKU

NA POŽIADANIE



TYPICKÉ VLASTNOSTI

Teplota topenia	$> 83^{\circ}\text{C}$ s T-rozkladom $> 100^{\circ}\text{C}$
Objemová hmotnosť pri 20°	750 kg/m^3
Rozpustnosť	Facilmente solubile in acqua Ľahko rozpustný vo vode
Vodná aktivita (Aw):	≈ 0.4
Sladiaca sila	100-120% (vs. sacharóza)
Nemrznúca sila (PAC)	190
Nutričné vlastnosti	Energetická hodnota: 4 kcal/g. Nízky glykemický index (49)

NUTRIČNÉ HODNOTY

PARAMETRE	NUTRIČNÉ HODNOTY PRE 100 g
ENERGIA	KJ 1.623 - Kcal 382
TUKY	0,0 g
Z toho NASÝTENÉ	0,0 g
SACHARIDY	95,5 g
z toho CUKRY	95,5 g
BIELKOVINY	0,0 g
SOL'	0,0 g

ŠPECIFIKÁCIE ZHODY

SENZORICKÉ VLASTNOSTI

Vzhľad	Biely kryštalický prášok
Vôňa	Neutrálna, alebo s nádychom ovocia
Chuť	Sladká a ovocná

CHEMICKO-FYZIKÁLNE VLASTNOSTI

CHEMICKO-FYZIKÁLNE VLASTNOSTI	METÓDA	JEDNOTKA	HODNOTY
Farba ^a	ICUMSA	U.I. I.U.	≤ 40
pH (10%) ^a	ICUMSA		≤ 7,5
Fruktóza ^a	HPLC	%ss %ds	50 ± 10
Dextróza/Glukóza ^a	HPLC	%ss %ds	50 ± 10
Vlhkosť ^a	Sporák	%	≤ 7
Ťažké kovy ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 5
Olovo ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 0,1
Kadmium ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 0,1
Arzén ^b	ICP - MS	mg/kg	≤ 1
Chloridy ^b	ICP - MS	%	≤ 0,018
Sírany ^b	ICP - MS	%	≤ 0,025
Vápnik ^b	ICP - OES	%	≤ 0,02
SO2 ^b	ICUMSA	mg/kg	≤ 10
5-Hydroxymethylfurfural ^b	HPLC	%	≤ 0,1
Popol ^b	ICUMSA	%	≤ 0,1
Aflatoxíny B1,B2,G1,G2 ^b	HPLC	µg/kg	≤ 4
Ochratoxin A ^b	HPLC	µg/kg	≤ 10
Granulometria ^a	ICUMSA	mm	0,2 – 0,4
Reziduálna analýza ^{b, c}	GC-NPD/ECD/FDP/MS	mg/kg	Neprítomný

a) Parameter meraný na každej dávke pomocou interných analytických metód

b) Parameter meraný na hmotnostiach dávok

c) Len pre ekologický produkt

MIKROBIOLOGICKÉ VLASTNOSTI

MIKROBIOLOGICKÉ VLASTNOSTI	METÓDA	JEDNOTKA	HODNOTY
<i>Celkový počet</i>	ISO 4833	CFU/10 g	≤ 100
<i>Kvasinky</i>	ISO 7954	CFU/10 g	≤ 10
<i>Plesne</i>	ISO 7954	CFU/10 g	≤ 10
<i>E. coli</i>	ISO 16649-2	CFU/g	Negatív
<i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579	n/25g	Negatív
<i>Alicyclobacillus spp.</i>	IFU n.12	/10g	Negatív

ZHODA

2001/111/ES v znení neskorších predpisov, Kódex potravinárskych chemikálií, Codex Alimentarius, Liekopis EÚ, Liekopis USA pre kryštalickú fruktózu a kryštalickú dextrózu/monohydrát glukózy

VYHLÁSENIA

PRÍRODA	Výrobkom je hroznový cukor získaný zo stolového a/alebo vinárskeho hrozna (ekologický produkt sa získava výlučne z hrozna)
PÔVOD VÝROBKU	Taliansko
PÔVOD SUROVINY	EÚ. Pre konkrétne šarže je možné zaručiť taliansky pôvod
100% Z HROZNA	Analyticky preukázané charakteristickými pomermi izotopov a prítomnosťou stopových množstiev inozitolu
GRAS	Produkt je v súlade so špecifikáciami pre potravinársku fruktózu (monografia FCC) a potravinársku dextrózu/glukózu (monografia FCC a 21 CFR 168.111), a preto ho FDA považuje za GRAS (všeobecne uznávaný ako bezpečný)
HYGIENA a SANITÁCIA	Výrobok je v súlade s platnými právnymi predpismi Talianska a EÚ. Naturalia s.r.l. prijíma, ako to vyžaduje nariadenie ES 852/2004 systém samokontroly HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), ktorý zaručuje kvalitu svojho produktu počas celého výrobného cyklu, ako aj prijatie vhodného hygienicko-sanitárneho systému na prevenciu kontaminácie. V súlade s požiadavkami nariadenia ES CE 178/2002 spoločnosť Naturalia a s.r.l. tiež prijíma systém sledovateľnosti týkajúci sa svojho výrobného reťazca
ALERGÉNY	Výrobok neobsahuje alergény podľa nariadenia (EÚ) č. 1169/2011 v znení neskorších predpisov, ani nehrozí krížová kontaminácia
GMO	Výrobok neobsahuje, nepozostáva z GMO ani z nich nebol vyrobený. Vylúčené je aj akékoľvek riziko náhodnej kontaminácie (nariadenie 1829/2003/ES, 1830/2003/ES a s.m.i.)
RADIÁCIA	Produkt a suroviny nepodliehajú radiačným procesom a neboli ionizované (1999/2/ES; 1992/3/ES a s.m.i.)
ROZPÚŠŤADLÁ, KONZERVAČNÉ LÁTKY A PRÍSADY	Produkt sa získava bez použitia iných rozpúšťadiel ako je voda, a preto neobsahuje zvyškové rozpúšťadlá podľa smernice 2009/32/ES a následných zmien. Neobsahuje žiadne konzervačné látky. Neobsahuje ďalšie zložky a/alebo prísady vrátane oxidu kremičitého (E551), mikrokryštalického vosku (E905), benzo[a]pyrénu
PESTICÍDY A INÉ KONTAMINANTY (napr. ťažké kovy, dioxíny a PCB, PAU)	Výrobok je v súlade s nariadením ES č. 396/2005 a s.m.i. o maximálnych hladinách rezíduí pesticídov a tiež s nariadením Komisie EÚ 2023/915 a s.m.i., ktorým sa stanovujú maximálne limity kontaminantov v potravinách
NANOMATERIÁLY	Výrobok nie je a neobsahuje žiadne "umelé nanomateriály", ako sa vymedzuje v nariadení (EÚ) č. 1169/2011 a v nariadení o nanomateriáloch, a preto je oslobodený od požiadavky na označovanie "nanomateriálov"

VYHLÁSENIA

OCHRATOXÍN A	Výrobok je v súlade s REG. (ES) N. 1881/2006 a s.m.i. (najmä Reg. (EÚ) 2022/1370): Hoci zákon nestanovuje žiadne limity pre kategóriu "cukry", vzhľadom na maximálne hodnoty predpokladané pre suroviny (2 µg/kg pre hroznovú šťavu) a s prihliadnutím na koncentračný faktor, ako to vyžaduje samotný zákon, Naturalia stanovuje maximálny limit ochratoxínu rovnajúci sa 10 µg/kg pre všetky kryštalické cukry
MOSH - MOAH	Produkt je bez kontaminácie MOSH (nasýtené uhľovodíky minerálnych olejov) a MOAH (aromatické uhľovodíky minerálnych olejov)
WADA	Produkt nie je zaradený do zoznamu zakázaných látok a metód Svetovej antidopingovej agentúry z roku 2024
VHODNÉ PRE VEGÁNOV A VEGETARIÁNOV	Produkt je vhodný pre vegánske potraviny, neobsahuje žiadne živočíšne látky, nie je testovaný na zvieratách. Okrem toho nie je odvodený od materiálov so špecifickým rizikom, ako sú definované v rozhodnutí 97/534/ES a s.m.i. Výrobný proces nepoužíva žiadnu zložku živočíšneho pôvodu ani neprichádza do styku so živočíšnymi produktmi počas skladovania a prepravy. Je bez prenosnej spongiformnej encefalopatie (TSE) a povinnej spongiformnej encefalopatie (BSE)
STABILITA	Cukry v tuhom stave sú oslobodené od povinnosti uvádzať dátum minimálnej trvanlivosti [príloha X k predpisu (EÚ) č. 1169/2011 v znení neskorších zmien; je však indikovaná 5-ročná TMC, v rámci ktorej si produkt zachováva svoje špecifické vlastnosti za primeraných podmienok skladovania: väčšinou ide o organoleptické vlastnosti a nie o bezpečnosť potravín
ČÍSLO ŠARŽE	Pozostáva z alfanumerického kódu: L (šarža) KK (rok) YYY (ročné progresívne číslo dňa balenia) Z (cukor) U (hrozno); posledné písmeno môže byť I (pôvod suroviny: Taliansko) alebo E (pôvod suroviny: EÚ)
CERTIFIKÁCIE	Naturalia Ingredients má certifikáty ISO 9001 a IFS Food (niektoré produkty sú vylúčené z rozsahu hodnotenia IFS Food; podrobnosti o vylúčeníach sú uvedené v certifikáte a môžu byť poskytnuté na požiadanie). Certifikácia ISO 22005 zaručuje systém sledovateľnosti v kontexte "Príjem suroviny a jej spracovanie na výrobu štiav, sirupov, kryštalických cukrov a tekutého a tuhého rektifikovaného koncentrovaného muštu, balenie, preprava hotových výrobkov".

BALENIE

POPIS	Výrobok je balený v 20 kg vreciach z odolného plastu (PE), ktoré zaručujú dostatočnú bariéru proti vlhkosti. Vrecia sa paletizujú tak, ako sú, alebo sa ukladajú do kartónových škatúl len vtedy, ak sa prepravujú jednotlivo alebo na paletách do 300 kg. Informácie o iných formátoch nájdete v časti "Dokumenty" na www.naturaliaingredients.com
ZHODA	Všetky typy obalov sú v súlade s európskymi predpismi o balení potravín

BALENIE	VEĽKOSŤ	20 Kg
	Primárne balenie (vrecia)	PE 60 my + PE 110 my, Farba: modrá
	Rozmery vrecia	36 x 14 x 56 cm
	Sekundárne balenie	Kartónové škatule (samostatne alebo < 300 kg)
	Rozmery krabice	17,5 x 58 x 39,5 cm
PALETIZÁCIA	Počet vriec na krabicu	1
	Veľkosť palety	100 x 120 cm
	Hrubá hmotnosť	~ 1027 kg
	Čistá hmotnosť	1000 Kg
	Paletové vrecia	50
	Vrstvy na palete	10
	Kusov na vrstvu	5 vriec

Informácie o iných formátoch nájdete v časti "Dokumenty" na www.naturaliaingredients.com

ENVIRONMENTÁLNA ZNAČKA OBALOV

Typ balenia	20 kg vrecia	Vzorky	Identifikačný kód	Triedený zber
Vreca	√		LDPE 4	Plast
Vreca		√	OTHER 7	
Strečová fólia	√ (paleta)		LDPE 4	
Horný kryt	√ (paleta)		LDPE 4	
Páskovanie	* (paleta)		PP 5	
Výplň		√	PS 6	Papier
Lepiaca páska	*	√	PP 5	
Etikety (**)	√	√	PAP 22	
Krabica	√	√	PAP 20	
Medzivrstva	√ (paleta)		PAP 20	
Uhol	√ (paleta)		PAP 21	Kov
Čiapka	* (paleta)		PAP 20	
Zarážka páskovania	* (paleta)		FE40	
Paleta	√ (paleta)		FOR 50	Drevo

* Ak sa použije

** Ak sa etikety nedajú oddeliť od obalu, zlikvidujú sa v recyklačnom prúde samotného obalu

Skontrolujte ustanovenia vašej krajiny

Tento dokument bude podľa potreby skontrolovaný a budete bezodkladne informovaní o všetkých vykonaných zmenách

Na Slovensku zastupuje Naturalia Ingredients s.r.l.:

Unimpex Bratislava s.r.o.

Horné Predmestie 3, 900 21 Svätý Jur

www.vinarskepotreby.sk

info@unimpex-bratislava.com

