

INFORMATIONS GÉNÉRALES

PRODUIT	Moût de raisin concentré rectifié solide (MCRS) (glucose et fructose cristallisés issus du raisin)
ÉTIQUETAGE	Moût de raisin concentré rectifié solide ; Sucre de raisin cristallisé
DDM	5 ans à partir de la date de fabrication
STOCKAGE	Conserver au sec dans des conditions ambiantes stables (50°F ≤ T ≤ 86°F 15°C ≤ T ≤ 30°C, HR ≤ 60%)
PRODUCTEUR	Naturalia Ingredients srl
SITE DE PRODUCTION	Mazara del Vallo (TP), Italie
CODE DES DOUANES	1702 4090 00

APPLICATIONS EN ŒNOLOGIE

Enrichissement	1 kg de MCRS (Volume = 0,66 litres) développe 0,5943 litre d'alcool → 1,68 Kg de MCRS permet une augmentation d'1 degré d'alcool par 100 litres de vin (OIV OENO 466-2012)
Prise de mousse	Pour augmenter d'1 atm (~1L CO2/L) le volume d'1 litre de vin, il faut 4 g de MCRS.

CERTIFICATIONS

COMPANY WITH QUALITY SYSTEM CERTIFIED BY DNV ISO 9001   	SUR DEMANDE   
--	--

PROPRIÉTÉS CARACTÉRISTIQUES

Point de fusion	> 83 °C avec décomposition à T > 100 °C
Densité apparente à 20°	750 kg/m³
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau
Activité de l'eau (Aw) :	≈ 0.4
Pouvoir sucrant (PS)	100-120% (vs. Saccharose)
Pouvoir antigél	190
Propriétés nutritionnelles	Calories : 4 kcal/g. Index glycémique faible (49)

TABLEAU NUTRITIONNEL

PARAMÈTRES	VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	KJ 1 623 – Kcal 382
MATIÈRES GRASSES	0,0 g
dont GRAS SATURÉS	0,0 g
GLUCIDES	95,5 g
dont SUCRES	95,5 g
PROTÉINES	0,0 g
SEL	0,0 g

SPÉCIFICATIONS DE CONFORMITÉ

ANALYSE SENSORIELLE

Aspect visuel	Poudre blanche cristallisée
Odeur	Neutre ou légèrement fruitée
Goût	Doux et fruité

ANALYSE CHIMIQUE ET PHYSIQUE	MÉTHODE	UNITÉS	VALEURS
pH (25° Brix) a, c	OIV-OENO-419A		≤ 7,5
Fructose a	HPLC	%ms	50 ± 10
Dextrose a	HPLC	%ms	50 ± 10
Saccharose a, c	HPLC		Absent
Mesoinositol b, c	HPLC		Présent
Humidité a	Étuve	%	≤ 7
Métaux lourds b	ICP-MS	mg/kg	≤ 5
Plomb b	ICP-MS	mg/kg	≤ 0,1
Arsenic b	ICP-MS	mg/kg	≤ 1
SO ₂ b, c	OIV-OENO-419A	mg/kg	≤ 10
5-Hydroxyméthylfurfural b	OIV-OENO-419A	mg/kg	≤ 25
Indice de Folin-Ciocalteu b, c	OIV-MA-AS2-10		≤ 6
Acidité titrable b, c	OIV-OENO-419A	mEq/kg	≤ 15
DO _{425nm} (25°Bx, 1 cm) b, c	OIV-OENO-419A	425nm	≤ 0,100
Cations totaux b, c	ICP-MS	mEq/kg	≤ 8
Conductivité b, c	OIV-OENO-419A	μS/cm (20°C)	≤ 120
Titre alcoométrique volumique b, c	OIV-OENO-419A	% vol.	≤ 1
Aflatoxines B1,B2,G1,G2 b	HPLC	μg/kg	≤ 4
Ochratoxine A b	HPLC	μg/kg	≤ 10
Granulométrie a	ICUMSA	mm	0,2 – 0,4

a) Paramètre mesuré sur chaque lot par des méthodes d'analyse internes

b) Paramètre mesuré sur des échantillons de masse de lots

c) Paramètres de conformité en vertu du Règlement (UE) n° 1308/2013

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE	MÉTHODE	UNITÉS	VALEURS
Quantité totale	ISO 4833	CFU/10 g	≤ 100
Levures	ISO 7954	CFU/10 g	≤ 10
Moisissures	ISO 7954	CFU/10 g	≤ 10
<i>E. coli</i>	ISO 16649-2	CFU/g	Négatif
<i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579	n/25g	Négatif
<i>Alicyclobacillus spp.</i>	IFU n.12	/10g	Négatif

DÉCLARATIONS

ORIGINE DU PRODUIT	Italie
ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES	UE. Pour des lots spécifiques, l'origine italienne peut être garantie.
100% ISSU DE RAISIN	Valeur démontrée de manière analytique par les rapports isotopiques caractéristiques et par la présence de traces d'inositol.
CONFORMITÉ	2001/111/CE modifié, Food Chemical Codex, Codex Alimentarius, EU Pharmacopoeia, US Pharmacopoeia pour le dextrose/glucose monohydrate cristallisé et le fructose cristallisé. Règlement (UE) n° 1308/2013 modifié, autorisant l'utilisation de moût concentré rectifié solide dans les pratiques œnologiques d'enrichissement, de sucrage et de prise de mousse.
HYGIÈNE	Tous les produits Naturalia Ingrédients sont conformes aux dispositions législatives italiennes et européennes en vigueur. Comme l'exige le Règlement CE 852/2004 modifié, Naturalia adopte notamment un système d'autocontrôle dénommé HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> , Analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise) qui garantit la qualité de ses produits tout au long du cycle de production ainsi que l'application d'un système d'hygiène et de santé approprié afin d'éviter toute contamination.
TRAÇABILITÉ (Norme ISO 22005 – Traçabilité interne)	Comme l'exige le Règlement CE 178/2002 modifié, Naturalia dispose d'un système de traçabilité appliqué à sa chaîne de production. La certification ISO 22005 garantit le système de traçabilité dans le domaine de la réception des matières premières et de leur transformation pour la production de jus, sirops, sucres cristallisés et moût concentré rectifié, liquide ou solide, et du conditionnement et l'expédition de produits finis.
ALLERGÈNES	Ce produit ne contient pas d'allergènes, au sens du Règlement (UE) 1169/2011 modifié, et ne présente pas de risques de contaminations croisées.
OGM	Ce produit ne contient pas, n'est pas constitué et n'est pas dérivé d'OGM. Tout risque de contaminations involontaires ou accidentelles est exclu (art. 2 et art. 9 du Règlement 834/2007 § 3, et Règlements 1829/2003/CE, 1830/2003/CE modifiés.)
RAYONNEMENTS IONISANTS	Ce produit et les matières premières dont il est issu ne sont soumis à aucun traitement par radiations ionisantes (1999/2/CE et 1992/3/CE modifiés)
SOLVANTS, CONSERVATEURS ET ADDITIFS	Ce produit est obtenu sans l'utilisation de solvants autres que l'eau et il ne contient pas de solvants résiduels, conformément à la Directive 2009/32/CE modifiée. Il ne contient pas de conservateurs. Il ne contient pas d'autres ingrédients et/ou additifs, notamment du dioxyde de silicium (E551), de la cire microcristalline (E905) ou du benzo[a]pyrène.

FICHE PRODUIT

293/2023 - Page 4 / 5

DÉCLARATIONS

OCHRATOXINE A	Conforme au Règlement (CE) n° 1881/2006 modifié (notamment, le Règlement (UE) 2022/1370). Bien qu'aucune limite ne soit précisée par la loi en ce qui concerne la catégorie « sucres », au vu des valeurs maximales fixées pour les matières premières (2 µg/kg pour le jus de raisin) et compte tenu du facteur de concentration précisé dans la norme elle-même, Naturalia fixe une limite maximale de 10 µg/kg d'ochratoxine pour tous les sucres cristallisés.
NANOMATÉRIAUX	Ce produit n'est pas un « nanomatériau manufacturé », tel que défini dans le Règlement (UE) 1169/2011, et il ne contient pas de « nanomatériaux manufacturés » ; les exigences relatives aux étiquetages [nano] ne s'appliquent donc pas pour ce produit.
MOSH – MOAH	Ce produit est exempt de toute contamination par des hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH, <i>Mineral Oil Saturated Hydrocarbons</i>) ou des hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH, <i>Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons</i>).
AMA	Ce produit ne figure pas dans la liste 2023 concernant les substances et les méthodes interdites par l'Agence Mondiale Antidopage (AMA).
PESTICIDES ET AUTRES CONTAMINANTS (p. ex. métaux lourds, dioxines et PCB, HAP)	Conforme au Règlement CE n° 396/2005 modifié concernant les limites maximales de résidus de pesticides, et au règlement CE n° 1881/2006 modifié concernant les limites maximales de contaminants dans les denrées alimentaires.
CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS ET AUX VÉGÉTARIENS	Ce produit convient à l'alimentation végétalienne, étant exempt de toute substance d'origine animale ; produit non testé sur les animaux. En outre, il n'est pas dérivé de Matériels à Risques Spécifiés (MRS), tels que définis dans la Décision 97/534/CE modifiée. Son processus de production n'utilise aucun ingrédient d'origine animale et il n'entre pas en contact avec des produits d'origine animale pendant le stockage ou le transport. Ce produit ne présente aucun risque d'encéphalopathie spongiforme transmissible (EST) ni d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).
STABILITÉ	Les sucres à l'état solide sont dispensés de l'obligation d'indiquer une Durée de Durabilité Minimale (DDM) (Ann. X Règlement (UE) 1169/2011 modifié) ; toutefois, une DDM de 5 ans est indiquée au cours de laquelle le produit conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de stockage appropriées ; il s'agit notamment de caractéristiques organoleptiques et non de sécurité alimentaire.
NUMÉRO DE LOT	Le numéro de lot est un code composé de caractères alphanumériques : L (lot) KK (année) YYY (numéro progressif annuel du jour de conditionnement) Z (Sucre) U (Raisin) ; la dernière lettre peut être I (origine de la matière première : Italie) ou E (origine de la matière première : UE).

FICHE PRODUIT

293/2023 - Page 5 / 5

CONDITIONNEMENT

DESCRIPTION	Ce produit est conditionné dans des sacs en plastique résistant (de 5 ou 20 kg) ou en PET/ALU/PE (1 kg) qui offrent une barrière adéquate contre l'humidité. Les sacs d'1 kg et de 5 kg sont ensuite conditionnés et expédiés dans des boîtes en carton. Les sacs de 20 kg sont palettisés tels quels et ne sont placés dans des boîtes en carton que lorsqu'ils sont expédiés individuellement ou sur des palettes d'un poids ne dépassant pas les 300 kg.
CONFORMITÉ	Tous les types d'emballage sont conformes aux réglementations européennes en matière d'emballage alimentaire.

	FORMATS	1 Kg	5 Kg	20 Kg
CONDITIONNEMENT	Conditionnement primaire (sacs)	PET /ALU/PE	PE 110my, blanc	PE 60my + PE 110my, blanc
	Dimensions du sac	10x6x20 cm	8x22x36 cm	14x56x36 cm
	Conditionnement secondaire	Boîtes en carton		Boîtes en carton (simples ou < 300 Kg)
	Dimensions de la boîte	P 17,5 x L 58 x H 39,5 cm		
PALETTISATION	Sacs par boîte	20	5	1
	Dimensions des palettes	100 x 120 cm		
	Poids brut	~ 860 kg	~ 1 063 kg	~ 1 027 kg
	Poids net	800 Kg	1 000 Kg	1 000 Kg
	Sacs par palettes	800	200	50
	Couches par palette	8		10
	Pièces par couche	5 (boîtes)		5 (sacs)

ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL DES EMBALLAGES

Types de conditionnement	Sacs de 1 à 5 Kg	Sacs 20 Kg	Échantillons	Code d'identification	Collecte sélective des déchets
Sac	✓ (5 Kg) ✓ (1 Kg)	✓		PEBD 4 C/PEBD 90	Plastique
Sachet			✓	AUTRES 7	
Film étirable	✓ (palette)	✓ (palette)		PEBD 4	
Couvercle supérieur	✓ (palette)	✓ (palette)		PEBD 4	
Bandelette de cerclage	* (palette)	* (palette)		PP 5	
Chips de remplissage			✓	PS 6	
Ruban adhésif	*	*	✓	PP 5	
Étiquetage	✓	✓	✓	PAP 22	Papier
Boîte	✓	✓	✓	PAP 20	
Intercalaire	✓ (palette)	✓ (palette)		PAP 20	
Cornières	✓ (palette)	✓ (palette)		PAP 21	
Coiffe	* (palette)	* (palette)		PAP 20	
Douilles de fermeture	* (palette)	* (palette)		FE40	Métal
Palette	✓ (palette)	✓ (palette)		FOR 50	Bois

* Le cas échéant

** Si les étiquettes ne peuvent pas être séparées de l'emballage, elles sont éliminées dans le flux de recyclage de celui-ci.

Vérifiez les dispositions applicables dans votre commune

Ce document pourrait faire l'objet de révisions ; vous serez rapidement informé(e) de toutes modifications éventuelles.