

SCHEDA TECNICA

NS. cod.112 - PAG.1/1
Rev. 00/2025

1. **IMPIEGO PREVISTO: PRODOTTO DESTINATO ALLA GELATERIA E PASTICCERIA**
2. **IDENTIFICAZIONE DELLA SOCIETÀ: ELENKA SPA**
RESPONSABILE PRODUZIONE: GALVAGNO FRANCESCO
RESPONSABILE LABORATORIO: DOTT.SSA TERESI LORELLA
3. **AUTORIZZAZIONI SANITARIE:**
N.70/02 AUSL.6- AREA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA -PALERMO.
N.24/03 AUSL.6- SERVIZIO IGIENE ALIMENTI -PALERMO.
4. **RICONOSCIMENTO CEE:** IT 19/054/CE
5. **INGREDIENTI:** LATTE MAGRO, GRASSI VEGETALI RAFFINATI(grasso di cocco), GLUCOSIO, MALTODESTRINE, PROTEINE DEL LATTE, AROMI.
6. **STABILIZZANTI :** E410 - E401.
7. **EMULSIONANTI :** E471 - E.472a - E.472b - E.473.
8. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE :**g 100 DI PRODOTTO PER LITRO DI LATTE INTERO.
9. **ASPETTO:** POLVERE
10. **CONFEZIONI:** BUSTE IN PET ED ALLUMINIO ESTERNO DA Kg 1,00
11. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCI SENZA ALCUNA PRECAUZIONE
12. **CARATTERISTICHE:** " BASE BILANCIATA PER CREME GELATO".
13. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI(valori medi) :**

<i>CARICA BATTERICA TOTALE</i>	<i>< 10000 UFC/g</i>
<i>ESCHERICHIA COLI</i>	<i>< 10 UFC/g</i>
<i>STAPHYLOCOCCO AUREUS</i>	<i>< 10² UFC/g</i>
<i>SALMONELLA</i>	<i>ASSENTE /25 g</i>
<i>LIEVITI</i>	<i>< . 1000 UFC/g</i>
<i>MUFFE</i>	<i>< 1000 UFC/g</i>
14. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI(valori medi) :**

<i>RESIDUO SECCO</i>	<i>94,50%</i>
<i>UMIDITA'</i>	<i>5,50%</i>
<i>GRASSI</i>	<i>30,0g</i>
<i>di cui saturi</i>	<i>25,0g</i>
<i>pH (POTENZIOMETRICO)</i>	<i>6,6</i>
<i>PROTEINE</i>	<i>18,0g</i>
<i>CARBOIDRATI</i>	<i>27,4g</i>
<i>di cui zuccheri</i>	<i>25g</i>
<i>SODIO</i>	<i>180 mg</i>
<i>VALORE ENERGETICO (per 100 g)</i>	<i>442,0 kcal</i>
<i>PAC</i>	<i>4,26</i>
<i>POD</i>	<i>6,09</i>
15. **INDICAZIONI DEI PERICOLI:** NESSUN RISCHIO SPECIALE COME DEFINITO DALLE DIRETTIVE 67/548/CEE E 88/379/CEE.
16. **MISURE DI PRIMO SOCCORSO:** NESSUNA MISURA SPECIFICA.
17. **PRECAUZIONI AMBIENTALI:** EVITARE QUALSIASI SCARICO NELLE FOGNE, NEL SUOLO O NELL'AMBIENTE ACQUATICO
18. **MANIPOLAZIONE :** SI RACCOMANDA UNA BUONA IGIENE PERSONALE E DI MANTENERE UNA ADEGUATA CIRCOLAZIONE DI ARIA. UTILIZZARE GUANTI DURANTE LA LAVORAZIONE.
19. **STOCCAGGIO :** E' BUONA NORMA MANTENERE I PRODOTTI IN BUSTE CHIUSE LONTANE DA FONTI DI CALORE E COMUNQUE PROTETTI DALLE ELEVATE TEMPERATURE. NON RIUTILIZZARE I CONTENITORI VUOTI.

N.B. I DATI ANALITICI RIPORTATI NELLE ANALISI, SI RIFERISCONO ALLE CONDIZIONI MEDIE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE CONDOTTO SECONDO I RIGOROSI CRITERI DI QUALITA' AZIENDALE. LE ANALISI VENGONO ESEGUITE NEL LABORATORIO DI CONTROLLO INTERNO ALLA DITTA. GLI STESSI RISULTANO ESSERE PIU' RESTRITTIVI RISPETTO A QUANTO DETTIATO DALLE RECENTI NORMATIVE SULLA TUTELA IGIENICA E SANITARIA DEGLI ALIMENTI.

TECHNICAL SPEC. CHART

NS. cod.112 - PAG.1/1
Rev. 00/2025

1. **PRODUCT INTENDED USE:** ICE CREAM/GELATO, PASTRY & OTHER CONFECTIONARY MAKING

2. **COMPANY IDENTIFICATION:** ELENKA SPA

PRODUCTION MANAGER: GALVAGNO FRANCESCO

ANALYSIS LABORATORY MANAGER: Ms. TERESI LORELLA

3. **SANITARY AUTHORIZATION:**

N.70/02 AUSL.6- VETERINARY HEALT PUBLIC AREA - PALERMO

N.24/03 AUSL.6- FOOD HYGIENE SERVICES - PALERMO

4. **IDENTIFICATION NUMBER:** IT 19/054/CE

5. **INGREDIENTS:** SKIMMED MILK, REFINED VEGETABLE FATS (refined fats of coconut), GLUCOSE, MALTODEXTRINES, MILK PROTEINS, FLAVOURS ARTIFICIAL.

6. **EMULSIFYNG AGENT:** E471 - E.472a - E.472b - E.473.

7. **THICKENING AGENTS:** E.410 - E.401.

8. **DOSAGE RECOMMENDED:**100g (3.5 OZ/QUART GAL) OF PRODUCT PER 1000g (2.2 LBS) OF WHOLE MILK.

9. **ASPECT :** POWDER

10. **PACKAGING:** 1.00 Kg (2.2 LBS) PADDED BAG IN P.E.T. & ALUMINUM EXTERIOR

11. **BEST BEFORE:** FOUR YEARS IN COOL ENVIRONMENT WHITHOUT ANY PRECAUTIONS

12. **CHARACTERISTICS:**" BALANCED GELATO/ICE CREAM BASE".

13. **BACTERIOLOGICAL-ANALYTICAL RELATION OF SAMPLE:**

TOTAL BACTERIAL CHARGE	< 10000 UFC/g
ENETROBACTERI	< 10 UFC/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 10 ² UFC/g
SALMONELLA SPP	ABSENT /25 g
LEAVENS	< 1000 UFC/g
MOULDS	< 1000 UFC/g

14. **ANALYTICAL CHEMICAL REPORT OF TRIAL SAMPLE:**

MOISTURE	max 5,5%
TOTAL FATS	30,0 g
Saturated fat	25,0g
CARBOHYDRATES	27,4g
Sugar	25 g
PROTEIN	18,0 g
SODIUM	180 mg
NUTRITIONAL VALUES (per 100g-3,5 OZ)	442,00 Kcal

15. **SAFETY INDICATIONS:**NO PARTICULAR RISK AS ESTABLISHED BY THE EEC DIRECTIVES 67/548/CEE AND 88/379/CEE

16. **FIRST AID MEASURES:** NO SPECIFIC MEASURE.

17. **ENVIRONMENT CONCERNS:** AVOID UNLOADING INTO ANY WATER DRAINAGE OR SEWER SYSTEM

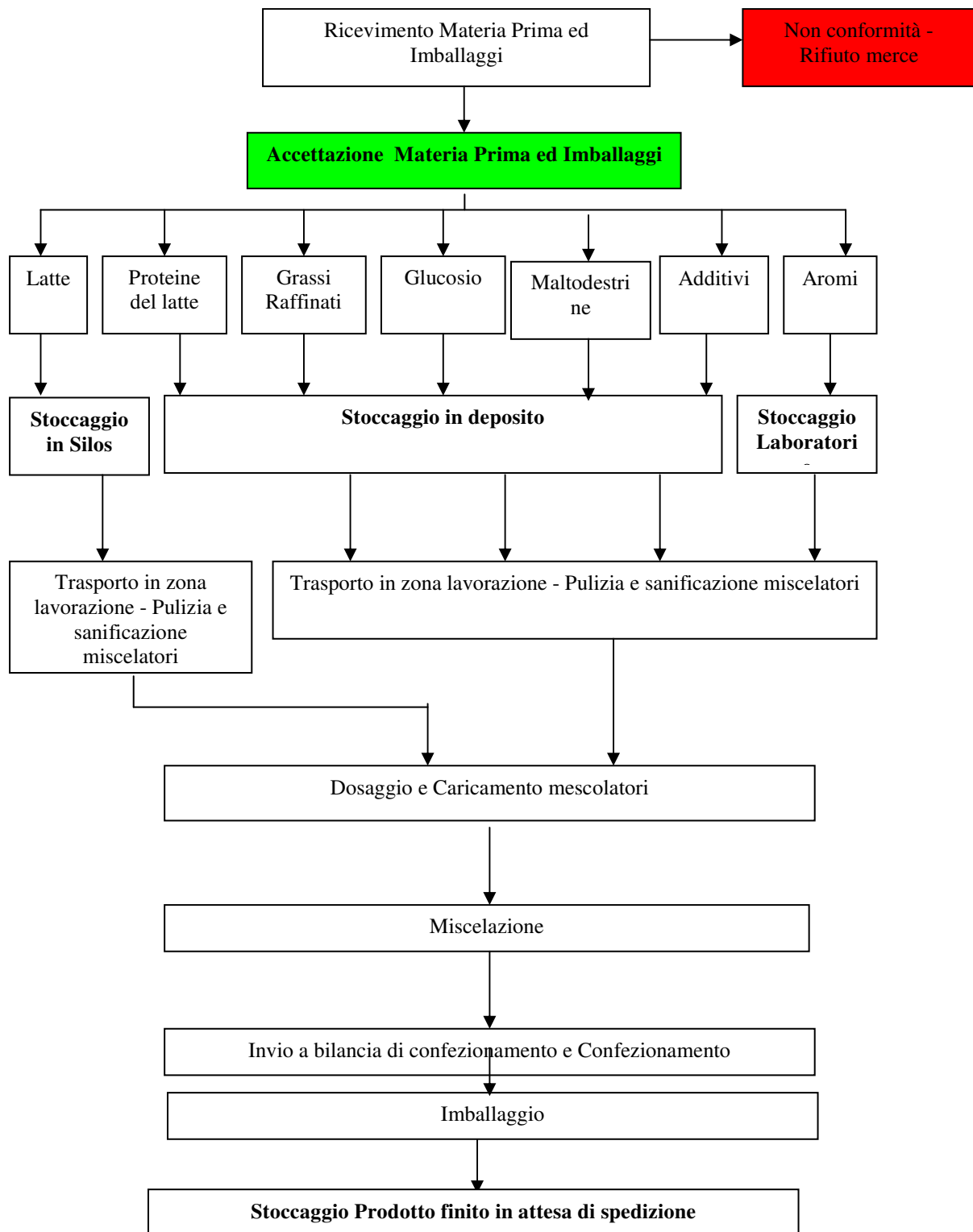
18. **HANDLING RECOMMENDATIONS:** PROPER PERSONAL HYGIENE, ADEQUATE AIR VENTILATION SYSTEM AND THE USE OF GLOVES WHILE WORKING

19. **STOCKING:** IT IS RECOMMENDED THAT THE PRODUCT BE KEPT CLOSED IN THE CONTAINER AND AWAY FROM ANY HEAT SOURCES AND HIGH TEMPERATURES. DO NOT RE-USE EMPTY CONTAINER

THE ANALYTICAL DATA, QUOTED IN THE ANALYSES, REFER TO THE MEDIUM CONDITIONS OF THE MANUFACTURE PROCESS CARRIED OUT IN ACCORDANCE WITH THE STRICT PRINCIPLES OF BUSINNES QUALITY.

THESE DATA ARE STRICTER THAN THAT EXPRESSED BY HE LATEST REGULATIONS ABOUT THE HYGENICAL AND SANITARY GUARDIANSHIP OF FOODS..

Flow-Chart



REPARTO POLVERI