

1. **PRODUCT INTENDED USE: ICE CREAM/GELATO & OTHER CONFEXTIONARY MAKING**

2. **COMPANY IDENTIFICATION: ELENKA SPA**

PRODUCTION MANAGER:

GALVAGNO FRANCESCO

ANALYSIS LABORATORY MANAGER:

Ms. TERESI LORELLA

3. **SANITARY AUTHORIZATIONS:**

N.70/ 02 AUSL.6- VETERINARY HEALTH PUBLIC AREA - PALERMO (ITALY)

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

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

5. **INGREDIENTS:** GLUCOSE, VEGETABLE EXTRACTS, COFFEE EXTRACT, FLAVOURS

6. **COLOURING AGENT:** E.150d

7. **DOSAGE RECOMMENDED:**10-20 g/l (0.35-0.70 OZ/QUART GAL) OF MILK BASE MIX

8. **ASPECT :** FLUID FLAVOUR

9. **PACKAGING:** 2.60 Kg (5.7 LBS) GLASS BOTTLES

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

11. **SOLUBILITY:** COLD SOLUBLE

12. **CHARACTERISTICS:**CONCENTRATED COFFEE AROMA

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

<i>TOTAL BACTERIAL CHARGE</i>	<i>< 10000 UFC/g</i>
<i>TOTAL COLIFORM</i>	<i>< 100 UFC/g</i>
<i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i>	<i>< 10 UFC/g</i>
<i>SALMONELLA SPP</i>	<i>ABSENT /25 g</i>
<i>LEAVENS</i>	<i>< 1000 UFC/g</i>
<i>MOULDS</i>	<i>< 1000 UFC/g</i>

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

<i>MOISTURE</i>	<i>max 30,0%</i>
<i>pH(POTENTIOMETRICALLY)</i>	<i>4,5</i>
<i>TOTAL FATS</i>	<i>1,3g</i>
<i>Saturated fat</i>	<i>/</i>
<i>CARBOHYDRATES</i>	<i>66,0g</i>
<i>Sugar</i>	<i>65,0 g</i>
<i>PROTEIN</i>	<i>0,9 g</i>
<i>SALT</i>	<i>trace</i>
<i>NUTRITIONAL VALUES (per 100g - 3,5 OZ)</i>	<i>282,00 Kcal</i>

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

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

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

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

18. **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..

SCHEDA TECNICA

NS. cod.304 - PAG.1/1
Rev. 00/2024

1. **IMPIEGO PREVISTO: PRODOTTO DESTINATO ALLA GELATERIA E PASTICCERIA**
2. **IDENTIFICAZIONE DELLA SOCIETA': ELENKA SPA**

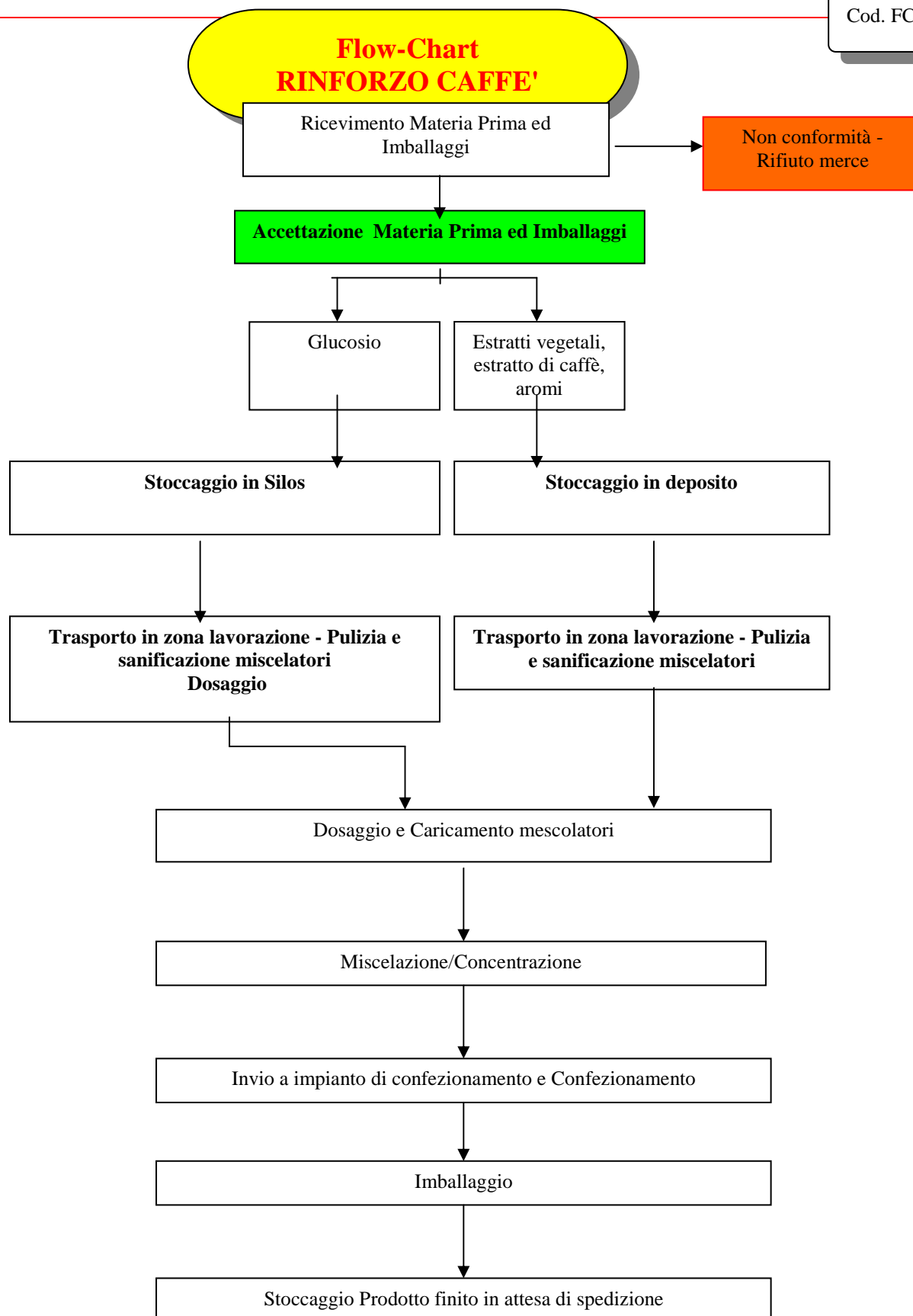
<i>RESPONSABILE PRODUZIONE:</i>	<i>GALVAGNO FRANCESCO</i>
<i>RESPONSABILE LABORATORIO ANALISI:</i>	<i>DOTT.SSA TERESI LORELLA</i>
3. **AUTORIZZAZIONI SANITARIE:**
N.70/02 AUSL.6- AREA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA -PALERMO.
N.24/03 AUSL.6- SERVIZIO IGIENE ALIMENTI -PALERMO.
4. **RICONOSCIMENTO CEE:** IT 19/054/CEE
5. **INGREDIENTI:** GLUCOSIO, ESTRATTIVEGETALI, ESTRATTO DI CAFFE', AROMI -
6. **COLORANTI:** E.150d.
7. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE :** g 10/20 PER LITRO DI MISCELA A BASE DI LATTE..
8. **ASPETTO:** FLUIDO.
9. **SOLUBILITA':** A FREDDO
10. **CONFEZIONI:** BOCCIONI DI VETRO DA Kg 2,60
11. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCHI SENZA ALCUNA PRECAUZIONE.
12. **CARATTERISTICHE:** "DECISO GUSTO DI CAFFE' CON MODESTE DOSI D'IMPIEGO".
13. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

<i>CARICA BATTERICA TOTALE</i>	<i>< 10000 UFC/g</i>
<i>COLIFORMI</i>	<i>< 100 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>UMIDITA'</i>	<i>max 30 %</i>
<i>pH(POTENZIOMETRICO)</i>	<i>4,50</i>
15. **VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) PER 100 g DI PRODOTTO:**

<i>VALORE ENERGETICO</i>	<i>kcal 282</i>
<i>CARBOIDRATI</i>	<i>g 66,0</i>
<i>Di cui Zuccheri</i>	<i>g 65,0</i>
<i>GRASSI</i>	<i>g 1,3</i>
<i>Di cui Saturi</i>	<i>/</i>
<i>PROTEINE</i>	<i>g 0,9</i>
<i>SALE</i>	<i>/</i>
16. **INDICAZIONI DEI PERICOLI:** NESSUN RISCHIO SPECIALE COME DEFINITO DALLE DIRETTIVE 67/548/CEE E 88/379/CEE.
17. **MISURE DI PRIMO SOCCORSO:** NESSUNA MISURA SPECIFICA.
18. **PRECAUZIONI AMBIENTALI:** EVITARE QUALSIASI SCARICO NELLE FOGNE, NEL SUOLO O NELL'AMBIENTE ACQUATICO
19. **MANIPOLAZIONE :** SI RACCOMANDA UNA BUONA IGIENE PERSONALE E DI MANTENERE UNA ADEGUATA CIRCOLAZIONE DI ARIA.
UTILIZZARE GUANTI DURANTE LA LAVORAZIONE.
20. **STOCCAGGIO :** E' BUONA NORMA MANTENERE I PRODOTTI IN BOCCIONI CHIUSI 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.
GLI STESSI RISULTANO ESSERE PIU' RESTRITTIVI RISPETTO A QUANTO DETTATO DALLE RECENTI NORMATIVE SULLA TUTELA IGIENICA E SANITARIA DEGLI ALIMENTI.



REPARTO FLUIDI