

SCHEDA TECNICA

NS. cod.770 - 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 ANALISI : 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: ZUCCHERO, AMIDO MODIFICATO, LATTE IN POLVERE INTERO, LATTE IN POLVERE SCREMATO, PROTEINE DEL LATTE, TUORLO D'UOVO, AROMI.

6. STABILIZZANTI : E.401 - E.407

7. EMULSIONANTI : E.472a - E.472b - E.450

8. ANTIOSSIDANTI : E322 (lecitina di soia) – E304 – E307 – E330

9. COLORANTE : E.160a.

10. DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE: g. 400 PER LITRO DI ACQUA
g. 350 PER LITRO DI LATTE.

11. ASPETTO: POLVERE

12. CONFEZIONI: BUSTE IN PET ED ALLUMINIO ESTERNO DA KG. 4,00.

13. SOLUBILITA': CUOCERE A 80-90°C E RAFFREDDARE SU LASTRA DI MARMO.

14. SCADENZA: QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCI SENZA ALCUNA PRECAUZIONE

15. CARATTERISTICHE: L'ALTA QUALITA' DEL PRODOTTO NON VIENE PREGIUDICATA DALL'ECONOMICITA' DI TEMPO RAGGIUNTA NELLA PREPARAZIONE DE PRODOTTO FINITO.

16. RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI:

CARICA BATTERICA TOTALE	< 10000 UFC/g
ENTEROBATTERI	< 10 UFC/g
SALMONELLA	ASSENTE /25 g
LIEVITI	< 1000 UFC/g
MUFFE	< 1000 UFC/g

17. RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI:

UMIDITA'	max 5,00%
pH(POTENZIOMETRICO)	6,20
GRASSI	5,0 g
Di cui saturi	/
CARBOIDRATI	78,0 g
Di cui zuccheri	75,0 g
PROTEINE TOTALI (Nx6,25)	2,5 g
SODIO	/
FIBRE	1,2 g
VALORE ENERGETICO (per 100g)	372,00 Kcal

18. INDICAZIONI DEI PERICOLI: NESSUN RISCHIO SPECIALE COME DEFINITO DALLE DIRETTIVE 67/548/CEE E 88/379/CEE.

19. MISURE DI PRIMO SOCCORSO: NESSUNA MISURA SPECIFICA.

20. PRECAUZIONI AMBIENTALI: EVITARE QUALSIASI SCARICO NELLE FOGNE, NEL SUOLO O NELL'AMBIENTE ACQUATICO

21. MANIPOLAZIONE : SI RACCOMANDA UNA BUONA IGIENE PERSONALE E DI MANTENERE UNA ADEGUATA CIRCOLAZIONE DI ARIA. UTILIZZARE GUANTI DURANTE LA LAVORAZIONE.

22. 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.

GLI STESSI RISULTANO ESSERE PIU' RESTRITTIVI RISPETTO A QUANTO DETTATO DALLE RECENTI NORMATIVE SULLA TUTELA IGIENICA E SANITARIA DEGLI ALIMENTI.

TECHNICAL SPEC. CHART

NS. cod.770- 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 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/CE

5. **INGREDIENTS:** SUGAR, MODIFIED STARCH, WHOLE MILK POWDER, SKIMMED MILK POWDER, MILK PROTEINS, YOLK, FLAVOURS.

6. **THICKENING AGENTS :** E.401 - E.407

7. **EMULSIFYING AGENTS :** E.472a - E.472b - E.450.

8. **ANTIOXIDANT AGENTS :** E 322 – E304 – E307 – E330

9. **COLOURING AGENT :** E.160a.

10. **DOSAGE RECOMMENDED:** 400 g PER LITRE OF MIX

11. **ASPECT :** POWDER

12. **PACKAGING:** 4.00 Kg PADDED BAG IN P.E.T. & ALLUMINUM EXTERIOR

13. **SOLUBILITY:** HEAT TO A BOIL, THEN COOL & REFRIGERATE

14. **BEST BEFORE:** FOUR YEARS IN COOL ENVIRONMENT WITHOUT ANY PARTICULAR PRECAUTIONS

15. **CHARACTERISTICS:** THE RAPIDITY & EFFICIENCY OF PREPARATION TIME, DOES NOT UNDERMINE THE QUALITY OF THE FINISHED PRODUCT

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

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

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

<i>MOISTURE</i>	max 5,00 %
<i>TOTAL FATS</i>	5,0 g
<i>Saturated</i>	/
<i>CARBOHYDRATES</i>	78,0 g
<i>Sugar</i>	75,0 g
<i>TOTAL PROTEINS (Nx6,25)</i>	2,5 g
<i>SODIUM</i>	/
<i>NUTRITIONAL VALUES (per 100g-3,5 OZ)</i>	372,00 Kcal

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

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

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

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

22. **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 BUSINESS QUALITY.

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