

SCHEDA TECNICA

COD. 838- PAG.1/1
Rev. 00/2021

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.97/96 AUSL.6- AREA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA -PALERMO.

N.97/96 AUSL.6- SERVIZIO IGIENE ALIMENTI -PALERMO.

4. **IDENTIFICATION NUMBER CEE :** 19/054/CEE - DPR 54/97.

5. **INGREDIENTI:** ZUCCHERO, GLUCOSIO, ESTRATTI VEGETALI, AROMI.

6. **ADDENSANTI :** E407 - E440.

7. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** g 10 Aroma, 1000 g Crema, mousse o crema pasticcera.

8. **LEGISLAZIONE:** D.L. 27/01/1992 E SUCCESSIVE MODIFICHE

9. **ASPETTO:** PASTA

10. **SOLUBILITA':** A FREDDO

11. **CONFEZIONI:** BOTTIGLIE DA Kg 1,00

12. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCI E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

13. **CARATTERISTICHE:** PER DARE CORPOSITA' AI PRODOTTI DI GELATERIA E PASTICCERIA

14. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI:**

<i>CARICA BATTERICA TOTALE</i>	< 10000 UFC/g
<i>ENTEROBATTERI</i>	< 10 UFC/g
<i>STAPHILOCOCCO AUREUS</i>	< 100 UFC/g
<i>SALMONELLA</i>	ASSENTE /25 g
<i>LIEVITI</i>	< 200 UFC/g
<i>MUFFE</i>	< 200 UFC/g

15. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI:**

<i>RESIDUO SECCO</i>	74,00 %
<i>UMIDITA'</i>	26,00 %
<i>pH (POTENZIOMETRICO)</i>	5.8
<i>GRASSI TOTALI</i>	0,30 g
<i>di cui saturi</i>	0,00
<i>CARBOIDRATI</i>	73,00 g
<i>Di cui zuccheri</i>	70,00 g
<i>PROTEINE TOTALI (Nx6,25)</i>	0,15 g
<i>VALORE ENERGETICO (per 100g)</i>	298,00 Kcal

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 LATTE 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.

IP OF FOODS.

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 CEE :** 19/054/CEE – DPR54/97.

5. **INGREDIENTS:** SUGAR, GLUCOSE, VEGETABLE EXTRACT,

6. **THICKENING AGENTS:** E407 (carragenine) - E.440 (pectine)

7. **DOSAGE RECOMMENDED:** 10 g PER LITRE (0.35 OZ/QUART GAL) OF BASE

8. **LEGISLATION :** D.L. 27/01/1992 AND FURTHER AMENDMENTS

9. **ASPECT :** PASTE

10. **SOLUBILITY:** COLD SOLUBLE

11. **PACKAGING:** 1.00 Kg (2.2 LBS) GLASS BOTTLE

12. **BEST BEFORE:** FOUR YEARS IN COOL ENVIRONMENT AND AWAY FROM ANY HEAT SOURCES

13. **CHARACTERISTICS:** AN EXPRESSION OF THE NATURAL FLAVOURS OF SICILY

14. **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

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

<i>DRY MATTER</i>	74,0%
<i>MOISTURE</i>	26,0%
<i>TOTAL FATS</i>	0,3 g
<i>SATURATED</i>	/
<i>CARBOHYDRATES</i>	73,0 g
<i>SUGAR</i>	70,0 g
<i>TOTAL PROTEINS (Nx6,25)</i>	0,15 g
<i>SALT</i>	/
<i>NUTRITIONAL VALUES (per 100g-3,5 OZ)</i>	298,00 Kcal

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

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

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

19. **HANDLING RECOMMENDATIONS:** PROPER PERSONAL HYGIENE, MAINTAINING AN ADEQUATE AIR VENTILATION SYSTEM AND USING GLOVES WHILE WORKING

20. **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.