

**SCHEDA TECNICA**

COD. 486 – PAG.1/1

Rev. 00/2015

1. **IMPIEGO PREVISTO: PRODOTTO DESTINATO ALLA GELATERIA E PASTICCERIA**
2. **IDENTIFICAZIONE DELLA SOCIETÀ: 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:** 19/054/CEE - DPR 54/97.
5. **INGREDIENTI :** NOCCIOLE TOSTATE, AROMI.
6. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** g 80 PER LITRO.
7. **LEGISLAZIONE :** D.L. 27/01/1992 E SUCCESSIVE MODIFICHE.
8. **ASPETTO:** PASTA.
9. **SOLUBILITA':** DISPERSIBILE ANCHE A FREDDO
10. **CONFEZIONI** LATTE A BANDE STAGNATE DA Kg 5,50.
11. **SCADENZA:** TRE ANNI IN AMBIENTI FRESCI E LONTANO DA FONTI DI CALORE.
12. **CARATTERISTICHE:** "SELEZIONE DELLE MIGLIORI NOCCIOLE NAZIONALI".
13. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

<i>CARICA BATTERICA TOTALE</i>	<i>&lt; 10000 UFC/g</i>
<i>COLIFORMI</i>	<i>&lt; 100 UFC/g</i>
<i>SALMONELLA</i>	<i>ASSENTE / 25 g</i>
<i>LIEVITI</i>	<i>&lt; 1000 UFC/g</i>
<i>MUFFE</i>	<i>&lt; 1000 UFC/g</i>
14. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO E NUTRIZIONALE**

<i>UMIDITA'(105°C)</i>	<i>5,7%</i>
<i>GRASSI TOTALI</i>	<i>g 60</i>
<i>Di cui saturi</i>	<i>g 4,5</i>
<i>SALE</i>	<i>tracce</i>
<i>pH (POTENZIOMETRICO)</i>	<i>6,00</i>
<i>CARBOIDRATI Totali</i>	<i>g 14</i>
<i>Di cui zuccheri</i>	<i>g 4,5</i>
<i>PROTEINE TOTALI (Nx6,25)</i>	<i>g 13,5</i>
<i>VALORE ENERGETICO (PER 100g)</i>	<i>650,00Kca/KJ 2721</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 D'ARIA. UTILIZZARE GUANTI DURANTE LA LAVORAZIONE.
19. **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.

**TECHNICAL SPEC.CART**

Ns. Cod.486 – PAG.1/1  
Rev. 00/2015

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:** 19/054/CEE - DPR 54/97

5. **INGREDIENTS:** TOASTED HALZENUTS, FLAVOURS

6. **DOSAGE RECOMMENDED:** g 80/l (2.8 OZ/QUART GAL)

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

8. **ASPECT :** PASTE

9. **PACKAGING:** 5.50 Kg (12.1 LBS) PLATED TINS

10. **BEST BEFORE: :** THREE YEARS, IN COOL ENVIRONMENT AND AWAY FROM ANY HEAT SOURCES

11. **CHARACTERISTICS:** SELECTION OF THE FINEST QUALITY ITALIAN HAZELNUTS

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

<i>TOTAL BACTERIAL CHARGE</i>	<i>&lt; 10000 UFC/g</i>
<i>TOTAL COLIFORM</i>	<i>0 UFC/g</i>
<i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i>	<i>&lt; 100 UFC/g</i>
<i>SALMONELLA SPP</i>	<i>0 UFC/25 g</i>
<i>LEAVENS</i>	<i>&lt; 1000 UFC/g</i>
<i>MOULDS</i>	<i>&lt; 1000 UFC/g</i>

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

<i>MOISTURE</i>	<i>max 2%</i>
<i>TOTAL FATS</i>	<i>60,00 gr</i>
<i>Saturated fat</i>	<i>4,5 gr</i>
<i>pH(POTENTIOMETRICALLY)</i>	<i>6,00</i>
<i>CARBOHYDRATES</i>	<i>14,00gr</i>
<i>Sugar</i>	<i>4,5 gr</i>
<i>PROTEIN</i>	<i>13,5 gr</i>
<i>SALT</i>	<i>trace</i>
<i>ENERGY</i>	<i>650,00Kca/KJ 2721</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, MAINTAINING AN ADEQUATE AIR VENTILATION SYSTEM AND USING 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 BUSINESS QUALITY.

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