

1. **IMPIEGO PREVISTO:** SEMILAVORATO 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, GRASSI VEGETALI (grasso di palma), FRUTTOSIO, LATTE SCREMATO IN POLVERE, CAFFE' LIOFILIZZATO (7%), SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINA DI SOIA, AROMI.

6. **EMULSIONANTI :** E.472b – E.477.

7. **STABILIZZANTI :** E.412 – E.407

8. **RICETTA GELATO :** 500 g. Gran Caffè, 1000 g. di latte .

9. **ASPETTO:** POLVERE.

10. **CONFEZIONI:** BUSTE DA Kg 1,00.

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

12. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

<i>CARICA BATTERICA TOTALE</i>	<i>< 10000 UFC/g</i>
<i>ENTEROBATTERI</i>	<i>< 10 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>

13. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) PER 100 g DI PRODOTTO:**

<i>UMIDITA'</i>	<i>max 5 %</i>
<i>pH(POTENZIOMETRICO)</i>	<i>6,50</i>
<i>GRASSI</i>	<i>22,0 g</i>
<i>Di cui saturi</i>	<i>12,0 g</i>
<i>CARBOIDRATI</i>	<i>55,0 g</i>
<i>Di cui ZUCCHERI</i>	<i>40,0 g</i>
<i>PROTEINE</i>	<i>5,5 g</i>
<i>SALE</i>	<i>15,0 mg</i>
<i>VALORE ENERGETICO</i>	<i>kcal 340</i>

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

15. **MISURE DI PRIMO SOCCORSO:** NESSUNA MISURA SPECIFICA.

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

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

18. **STOCCAGGIO :** E' BUONA NORMA MANTENERE I PRODOTTI IN FLACONI CHIUSI LONTANI 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.

1. **PRODUCT INTENDED USE: ICE CREAM/GELATO & OTHER CONFEXTIONARY MAKING**
2. **COMPANY IDENTIFICATION: ELENKA SPA**

<i>PRODUCTION MANAGER :</i>	<i>GALVAGNO FRANCESCO</i>
<i>ANALYSIS LABORATORY MANAGER :</i>	<i>Ms. TERESI LORELLA</i>
3. **SANITARY AUTHORIZATIONS:**
N.70/02 AUSL.6- FOOD HYGIENE SERVICES - PALERMO (ITALY)
N.24/03 AUSL.6- FOOD HYGIENE SERVICES - PALERMO (ITALY)
4. **IDENTIFICATION NUMBRER CEE : IT 19/054/CE**
5. **INGREDIENTS:** SUGAR, VEGETABLE FATS(palm corneil oil) , FRUCTOSE, MILK POWDER, LIOFILIZED COFFEE (7%), GLUCOSE SYRUP, SOY FLOUR, FLAVOURS.
6. **STABILIZERS :** E.412 – E.407.
7. **EMULSIFYING AGENTS:** E.472b – E.477.
8. **GELATO RECIPE :** 500 g Gran Caffè, 1000 g milk.
9. **ASPECT :** PASTE FOR DECORATING.
10. **BEST BEFORE:** FOUR YEARS IN COOL ENVIRONMENT AND AWAY FROM ANY HEAT SOURCES
11. **BACTERIOLOGICAL-ANALYTICAL RELATION OF SAMPLE:**

TOTAL BACTERIAL CHARGE	< 10000 UFC/g
ENTEROBACTER	< 10 UFC/g
SALMONELLA SPP	ABSENT /25 g
LEAVENS	< 1000 UFC/g
MOULDS	< 1000 UFC/g
12. **ANALYTICAL CHEMICAL REPORT OF TRIAL SAMPLE:**

MOISTURE	max 5%
FATS	22,0 g
<i>satured</i>	12,0 g
CARBOHYDRATES	55,0 g
<i>sugar</i>	40,0 g
PROTEINS	5,5 g
SALT	15,0 mg
VALORE ENERGETICO	kcal 340
13. **SAFETY INDICATIONS:** NO PARYICULAR RISK AS ESTABLISHED BY THE EEC DIRECTIVES 67/548/CEE AND 88/379/CEE
14. **FIRST AID MEASURES:** NO SPECIFIC MEASURE
15. **ENVIRONMENT CONCERNS:** AVOID UNLOADING INTO ANY WATER DRAINAGE OR SEWER SYSTEM
16. **HANDLING RECOMMENDATIONS:**PROPER PERSONAL HYGIENE, ADEQUATE AIR VENTILATION SYSTEM AND THE USE OF GLOVES WHILE WORKING
17. **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..