

SCHEDA TECNICA

NS. cod.425
Rev. 00/2020

1. **IMPIEGO PREVISTO:** PRODOTTO DESTINATO ALLA GELATERIA E PASTICCERIA
2. **IDENTIFICAZIONE DELLA SOCIETÀ:** ELENKA SPA
RESPONSABILE PRODUZIONE : GALVAGNO FRANCESCO
RESPONSABILE LABORATORIO ANALISI: DOTT.TERESI LORELLA
3. **AUTORIZZAZIONI SANITARIE:**
N.70/02ASL.6- AREA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA -PALERMO
N.24/03 ASL.6- SERVIZIO IGIENE ALIMENTI -PALERMO
4. **RICONOSCIMENTO CEE :** 19/054/CEE - DPR 54/97.
5. **INGREDIENTI:** VINO MARSALA, TUORLO D'UOVO, ZUCCHERO, GLUCOSIO, ALCOOL, AROMI.
6. **COLORANTI VEGETALI :** E.160a - E.101.
7. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** g 100 PER LITRO DI MISCELA BASE
8. **LEGISLAZIONE :** D.L. 27/01/1992 E SUCCESSIVE MODIFICHE
9. **ASPETTO:** PASTA CONCENTRATA OMOGENEIZZATA E PASTORIZZATA.
10. **SOLUBILITÀ:** DISPERSIBILE A QUALSIASI TEMPERATURA.
11. **CONFEZIONI:** VASI DI VETRO DA KG. 3,50.
12. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCI E LONTANO DA FONTI DI CALORE.
13. **CARATTERISTICHE:** ESALTANTE NOTA TUORLO D'UOVO
14. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

<i>CARICA BATTERICA TOTALE</i>	< 10000 UFC/g
<i>ENETROBATTERI</i>	< 10 UFC/g
<i>SALMONELLA</i>	ASSENTE / 25 g
<i>LIEVITI</i>	< 1000 UFC/g
<i>MUFFE</i>	< 1000 UFC/g
15. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) PER 100 g DI PRODOTTO:**

<i>UMIDITA'</i>	max 30,0 %
<i>pH(POTENZIOMETRICO)</i>	4,9
<i>GRASSI</i>	5,0 g
<i>di cui saturi</i>	0,8 g
<i>CARBOIDRATI</i>	62,5 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	60,0 g
<i>PROTEINE</i>	6,8 g
<i>SODIO</i>	270 mg
<i>Grado Alcolico</i>	5,3
<i>VALORE NUTRIZIONALE(PER 100 g)</i>	450,00 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 VASI 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 QUALITÀ 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.425
Rev. 00/2020

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 ASL.6- FOOD HYGIENE SERVICES - PALERMO (ITALY)

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

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

5. **INGREDIENTS:** MARSALA WINE, EGG YOLK, SUGAR, GLUCOSE,ALCOHOL, FLAVOURS.

6. **COLOURING AGENT:** E.160a - E.101.

7. **DOSAGE RECOMMENDED:**100 g/l (3.5 OZ/QUART GAL) OF BASE MIX

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

9. **ASPECT :** HOMOGENIZED & PASTEURIZED CONCENTRATED PASTE

10. **PACKAGING:** 3.50 Kg (7.7 LBS) GLASS JARS

11. **SOLUBILITY:** DISSOLVES AT ANY TEMPERATURE

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

13. **CHARACTERISTICS:** EXHALTING EGG YOLK FLAVOUR

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

TOTAL BACTERIAL CHARGE < 10000 UFC/g

ENTEROBACTER < 10 UFC/g

STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 100 UFC/g

SALMONELLA SPP ABSENT /25 g

LEAVENS < 1000 UFC/g

MOULDS < 1000 UFC/g

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

MOISTURE max30.0%

TOTAL FATS 5,0 g

Saturated fat 0,8 g

pH(POTENTIOMETRICALLY) 4.9

CARBOHYDRATES 62.5 g

Sugar 60.0 g

PROTEIN 6.8 g

SODIUM 270 mg

Alcohol Degree%VOL 5.3

NUTRITIONAL VALUE(per100g-3,5 OZ) 450.00 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, ADEQUATE AIR VENTILATION SYSTEM AND THE USE OF 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 HYGENICAL AND SANITARY GUARDIANSHIP OF FOODS..