

SCHEDA TECNICA

Cod.303 - PAG.1/1

Rev. 00/2023

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 - DPR54/97
5. **INGREDIENTI:** ZUCCHERO, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ESTRATTI NATURALI VEGETALI, AROMI.
6. **EMULSIONANTI :** E.414.
7. **COLORANTI:** E102 – E124
8. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** g 30 PER LITRO.
9. **ASPETTO:** FLUIDO
10. **SOLUBILITA':** ANCHE A FREDDO
11. **CONFEZIONI:** BOCCIONI DI VETRO DA Kg 2,60.
12. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI SENZA ALCUNA PRESCRIZIONE.
13. **CARATTERISTICHE:"** DECISO AROMA GUSTO TRADIZIONALE SU BASI AROMATICHE NOTEVOLMENTE SPICcate DI TUORLO D'UOVO".
14. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI :**

<i>CARICA BATTERICA TOTALE</i>	<i>< 10000 UFC/g</i>
<i>ENTEROBATTERI</i>	<i>< 10 UFC/g</i>
<i>STAPHILOCOCCO AUREUS</i>	<i>< 100 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>
15. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI:**

<i>UMIDITA'</i>	<i>max 30 %</i>
<i>pH(POTENZIOMETRICO)</i>	<i>6</i>
<i>GRASSI</i>	<i>0,50 g</i>
<i>di cui saturi</i>	<i>/</i>
<i>CARBOIDRATI</i>	<i>71 g</i>
<i>di cui ZUCCHERI</i>	<i>71 g</i>
<i>PROTEINE</i>	<i>/</i>
<i>SODIO</i>	<i>n.d.</i>
<i>VALORE ENERGETICO</i>	<i>kcal 289.00</i>
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 BOCCIONI CHIUSI 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

Cod.303N - PAG.1/1

Rev. 00/2023

1. **PRODUCT INTENDED USE:** ICE CREAM/GELATO & OTHER CONFEXTIONARY 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 - DPR54/97

5. **INGREDIENTS:** SUGAR, GLUCOSE SYRUP, NATURAL VEGETABLE EXTRACTS, FLAVOURS.

6. **EMULSIFYING AGENT :** E.414.

7. **COLOURING AGENTS:** Yellow n.5 – Red n. 40

8. **DOSAGE RECOMMENDED:** 30 g/l (1.1 OZ/QUART GAL)

9. **ASPECT :** FLUID

10. **SOLUBILITY:** ALSO COLD SOLUBLE.

11. **PACKAGING:** 2.60 Kg /5.7 LBS GLASS BOTTLES

12. **BEST BEFORE:** FOUR YEARS WITHOUT ANY STANDARD

13. **CHARACTERISTICS:** DISTINGUED TRADITIONAL FLAVOUR OF AROMATIC EGG YOLK

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

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

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

<i>MOISTURE</i>	<i>max30 %</i>
<i>pH(POTENTIOMETRICALLY)</i>	<i>6</i>
<i>TOTAL FATS</i>	<i>0,50 g</i>
<i>Saturated fat</i>	<i>/</i>
<i>CARBOHYDRATES</i>	<i>71 g</i>
<i>Sugar</i>	<i>71 g</i>
<i>PROTEIN</i>	<i>/</i>
<i>SALT</i>	<i>/</i>
<i>NUTRITIONAL VALUES (per 100g - 3,5 OZ)</i>	<i>289,00 Kcal</i>

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

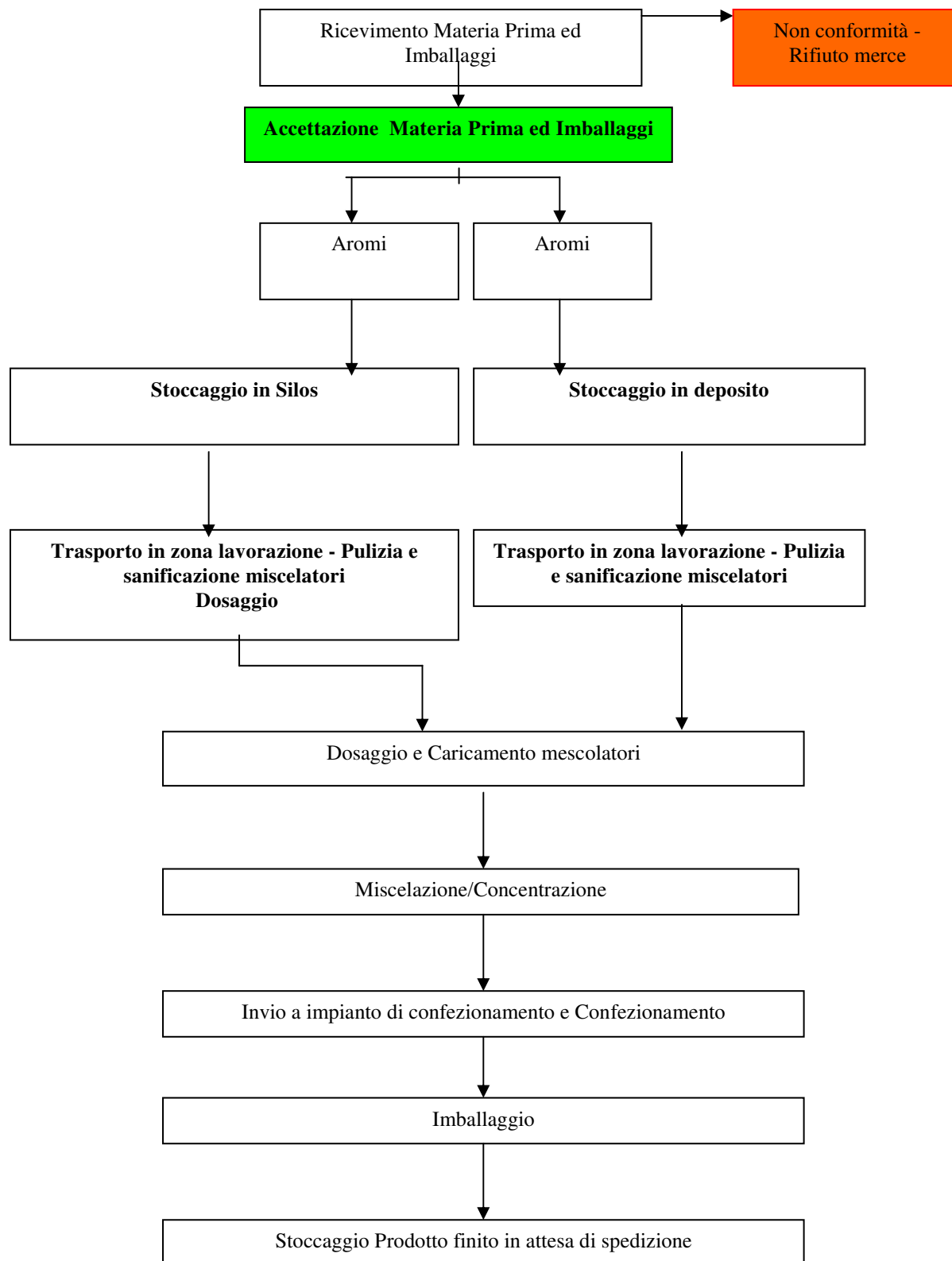
20. **STOCKING:** IT IS RECOMMENDED THAT THE PRODUCT BE KEPT CLOSED IN THE CONTAINER AND AWAY FROM ANY HEAT SOURCES AND HIGH TEMPERATURES. DO NOT RE-USE EMPTY CONTAINER

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 BUSINNES QUALITY.

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

Flow-Chart

Cod. 303



REPARTO FLUIDI