

SCHEDA TECNICA

COD. 850 - PAG.1/1

Rev. 00/2025

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 : IT 19/054 CE**
5. **INGREDIENTI:** ZUCCHERO, CEREALI (**frumento**) , OLII VEGETALI(olio di girasole), **NOCCIOLE, LATTE SCREMATO IN POLVERE, CACAO MAGRO IN POLVERE, MANDORLE, AROMI.**
6. **EMULSIONANTE :** **E.322(Lecitina di soia)**
7. **ASPETTO:** PASTA.
8. **CONFEZIONI:** LATTE DA Kg 3,00.
9. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCI E LONTANO DA FONTI DI CALORE.
10. **CARATTERISTICHE:** " PER VARIEGARE IL GELATO O PER FARCIRE PRODOTTI DI PASTICCERIA".
11. **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>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>
12. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

<i>UMIDITA'</i>	<i>max 5 %</i>
<i>pH(POTENZIOMETRICO)</i>	<i>6</i>
13. **VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) PER 100 g DI PRODOTTO:**

<i>VALORE ENERGETICO</i>	<i>kcal 530,00</i>
<i>CARBOIDRATI</i>	<i>g 45,0</i>
<i>Zuccheri</i>	<i>g 45,0</i>
<i>GRASSI</i>	<i>g 35,0</i>
<i>Saturi</i>	<i>/</i>
<i>PROTEINE</i>	<i>g 4,0</i>
<i>SALE</i>	<i>/</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.

TECHNICAL SPEC. CHART

COD.850 - PAG.1/1
Rev. 00/2025

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, CEREALS (**wheat**), VEGETABLES OILS(oil of sunflowers), HAZELNUTS, SKIMMED MILK POWDER, SKIMMED COCOA POWDER, ALMONDS, FLAVOURS.
6. **EMULSIFYING AGENT :** E.322(Soy Lecithin)
7. **ASPECT :** PASTE FOR DECORATING.
8. **BEST BEFORE:** FOUR YEARS IN COOL ENVIRONMENT AND AWAY FROM ANY HEAT SOURCES
9. **CHARACTERISTICS:** FOR " VARIEGATA" (MARBLING/DECORATING OF THE ICE CREAM LAYERS & TOP)
10. **BACTERIOLOGICAL-ANALYTICAL RELATION OF SAMPLE:**

TOTAL BACTERIAL CHARGE	< 10000 UFC/g
ENTEROBACTER	< 10 UFC/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 100 UFC/g
SALMONELLA SPP	ABSENT /25 g
LEAVENS	< 1000 UFC/g
MOULDS	< 1000 UFC/g
11. **ANALYTICAL CHEMICAL REPORT OF TRIAL SAMPLE:**

MOISTURE	max 5%
TOTAL FATS	35,0g
Satured	/
pH(POTENTIOMETRICALLY)	6
CARBOHYDRATES	45,0g
SUGAR	45,0g
PROTEINS	4,0g
SALT	/
12. **SAFETY INDICATIONS:** NO PARYICULAR RISK AS ESTABLISHED BY THE EEC DIRECTIVES 67/548/CEE AND 88/379/CEE
13. **FIRST AID MEASURES:** NO SPECIFIC MEASURE
14. **ENVIRONMENT CONCERNS:** AVOID UNLOADING INTO ANY WATER DRAINAGE OR SEWER SYSTEM
15. **HANDLING RECOMMENDATIONS:**PROPER PERSONAL HYGIENE, ADEQUATE AIR VENTILATION SYSTEM AND THE USE OF GLOVES WHILE WORKING
16. **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.