

SCHEDA TECNICA

NS. cod.757
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 : 19/054/CEE - DPR54/97.**
5. **INGREDIENTI:** ZUCCHERO, OLII VEGETALI(olio di girasole), **BISCOTTI**(farina di **grano** tenero 00, zucchero, margarina, **uova** intere, **latte** scremato in polvere, agente lievitante: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, amido di **frumento**, aromi, E160A,), **NOCCIOLE**, **LATTE SCREMATO**, CACAO SCREMATO IN POLVERE, AROMI.
6. **EMULSIONANTE:** **E.322** (Lecitina di **soia**)
7. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** QUANTO BASTA.
8. **LEGISLAZIONE:** D.L. 27/01/1992 E SUCCESSIVE MODIFICHE
9. **ASPETTO:** PASTA
10. **CONFEZIONI:** LATTE A BANDA STAGNATA DA KG 3,00.
11. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCHI E LONTANO DA FONTI DI CALORE
12. **CARATTERISTICHE:** "PRODOTTO USATO NELLA PASTICCERIA PER LA VARIEGATURA".
13. **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>
14. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

<i>UMIDITA'</i>	<i>max 5 %</i>
<i>pH(POTENZIOMETRICO)</i>	<i>6,2</i>
15. **VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) PER 100 g DI PRODOTTO:**

<i>VALORE ENERGETICO</i>	<i>kcal 590</i>
<i>CARBOIDRATI</i>	<i>g 48</i>
<i>Di cui zuccheri</i>	<i>g 35</i>
<i>GRASSI</i>	<i>g 40</i>
<i>Di cui saturi</i>	<i>g 24</i>
<i>PROTEINE</i>	<i>g 6,5</i>
<i>SALE</i>	<i>mg 380</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 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 QUALITÀ 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.757
00/2025

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:** SUGAR, VEGETABLES OILS(oil of sunflowers), BISCUITS(wheat flour type "00", sugar, margarine, whole eggs, raising agents: sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate, wheat starch, flavours, E160A), HALZENUTS, SKIMMED MILK, SKIMMED COCOA POWDER, FLAVOURS.

6. **EMULSIFYING AGENTS :** E.322 (Soya lecithin)

7. **DOSAGE RECOMMENDED:** TO TASTE.

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

9. **ASPECT :** PASTE

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
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 100 UFC/g
SALMONELLA SPP	0 UFC/25 g
LEAVENS	< 1000 UFC/g
MOULDS	< 1000 UFC/g

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

MOISTURE	max 5,00 %
TOTAL FATS	40,00 g
<i>Saturated fats</i>	24,00 g
CARBOHYDRATES	48,00 g
<i>Sugar</i>	35,00 g
PROTEIN	6,5 g
SALT	380 mg
NUTRITIONAL VALUES (per 100g - 3,50 OZ)	590,00 Kcal

13. **SAFETY INDICATIONS:** NO PARTICULAR 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, MAINTAINING AN ADEQUATE AIR VENTILATION SYSTEM AND USING 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 BUSINESS QUALITY.

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