

SCHEDA TECNICA

NS. cod.753 - PAG.1/1
Rev. 00/2022

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, **PISTACCHI SICILIANI**, OLII VEGETALI(olio di girasole),
PROTEINE DEL LATTE , AROMI.
6. **EMULSIONANTE:** E.322
7. **COLORANTE :** E.141.
8. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** QUANTO BASTA.
9. **LEGISLAZIONE:** D.L. 27/01/1992 E SUCCESSIVE MODIFICHE
10. **ASPETTO:** PASTA
11. **CONFEZIONI:** FUSTINI DI PLASTICA DA KG 2,50.
12. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCI E LONTANO DA FONTI DI CALORE
13. **CARATTERISTICHE:**"MIGLIORA L'ASPETTO DEL GELATO E DETERMINA IL GUSTO E LA QUALITA' DELLO STESSO".
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>RESIDUO SECCO</i>	<i>49,37%</i>
<i>UMIDITA'</i>	<i>50.63%</i>
<i>GRASSI</i>	<i>41,7 g</i>
<i>Saturi</i>	<i>3,0 g</i>
<i>CARBOIDRATI</i>	<i>47,0 g</i>
<i>zuccheri</i>	<i>38.0 g</i>
<i>PROTEINE TOTALI (Nx6,25)</i>	<i>6.84 g</i>
<i>SODIO</i>	<i>2,0 mg</i>
<i>VALORE ENERGETICO (per 100 g)</i>	<i>594,80 Kcal</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 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

NS. cod.753 - PAG.1/1
Rev. 00/2022

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 CEE :** 19/054/CEE - DPR 54/97.

5. **INGREDIENTS:** SUGAR, SICILIAN PISTACHIOES, VEGETABLE FATS(sunflowers oil), MILK PROTEINS, FLAVOURS.

6. **EMULSIFYING AGENTS :** E.322

7. **VEGETABLE COLOURS:** (E141) CHLOROPHYLLE.

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

9. **ASPECT :** PASTE

10. **PACKAGING:** 2.50 Kg PLASTIC DRUM

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

12. **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>

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

<i>MOISTURE</i>	<i>50.63%</i>
<i>TOTAL FATS</i>	<i>41.7 g</i>
<i>Satured fats</i>	<i>3,8 g</i>
<i>CARBOHYDRATES</i>	<i>47.0 g</i>
<i>Sugar</i>	<i>38.0 g</i>
<i>PROTEIN</i>	<i>6.84 g</i>
<i>SODIUM</i>	<i>2,0 mg</i>
<i>NUTRITIONAL VALUES (per 100g - 3,5 OZ)</i>	<i>594.8 Kcal</i>

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, 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 BUSINESS QUALITY.

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