

SCHEDA TECNICA

NS. cod.503 - 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:** LATTE DISIDRATATO, TUORLI UOVA DISIDRATATI, CARBOIDRATI, AROMI
6. **CONSERVANTI:** E.202
7. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** g 100
8. **ASPETTO:** POLVERE
9. **CONFEZIONI:** BUSTE IN PET ED ALLUMINIO ESTERNO DA KG. 3,00.
10. **SOLUBILITA':** CUOCERE A 80-90°C E RAFFREDDARE SU LASTRA DI MARMO.
11. **SCADENZA:** DUE ANNI IN AMBIENTI FRESCI SENZA ALCUNA PRECAUZIONE
12. **CARATTERISTICHE:** g 100 DI PRODOTTO COSTITUISCONO IL CORPO DELLA CREMA PASTICCERA MODERNA. L'ALTA QUALITA' DEL PRODOTTO NON VIENE PREGIUDICATA DALL'ECONOMICITA' DI TEMPO RAGGIUNTA NELLA PREPARAZIONE DE PRODOTTO FINITO
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>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> |
14. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI(valori medi):**

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| <i>RESIDUO SECCO</i> | <i>96,70%</i> |
| <i>UMIDITA'</i> | <i>3,30%</i> |
| <i>GRASSI</i> | <i>3,20 g</i> |
| <i>di cui saturi</i> | <i>1,00 g</i> |
| <i>CARBOIDRATI</i> | <i>60,00g</i> |
| <i>di cui zuccheri</i> | <i>57,00g</i> |
| <i>PROTEINE TOTALI (Nx6,25)</i> | <i>31,50g</i> |
| <i>SALE</i> | <i>550 mg</i> |
| <i>VALORE ENERGETICO (per 100g)</i> | <i>394,80 Kcal</i> |
15. **INDICAZIONI DEI PERICOLI:** NESSUN RISCHIO SPECIALE COME DEFINITO DALLE DIRETTIVE 67/548/CEE E 88/379/CEE.
16. **MISURE DI PRIMO SOCCORSO:** NESSUNA MISURA SPECIFICA.
17. **PRECAUZIONI AMBIENTALI:** EVITARE QUALSIASI SCARICO NELLE FOGNE, NEL SUOLO O NELL'AMBIENTE ACQUATICO
18. **MANIPOLAZIONE :** SI RACCOMANDA UNA BUONA IGIENE PERSONALE E DI MANTENERE UNA ADEGUATA CIRCOLAZIONE DI ARIA. UTILIZZARE GUANTI DURANTE LA LAVORAZIONE.
19. **STOCCAGGIO :** E' BUONA NORMA MANTENERE I PRODOTTI IN BUSTE 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.503- PAG.1/1
Rev. 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 :** IT 19/054/CE

5. **INGREDIENTS:** DEHYDRATED MILK, DEHYDRATED EGG YOLKS, CARBOYDRATES , FLAVOURS

6. **PRESERVATIVE:** E.202

7. **DOSAGE RECOMMENDED:**100 g (3.50 OZ) PER LITRE/QUARTER GAL

8. **ASPECT :** POWDER

9. **PACKAGING:** 3.00 Kg (6.6 LBS) PADDED BAG IN P.E.T. & ALLUMINUM EXTERIOR

10. **SOLUBILITY:** HEAT TO A BOIL, THEN COOL & REFRIGERATE

11. **BEST BEFORE:** TWO YEARS IN COOL ENVIRONMENT WHITHOUT ANY PARTICULAR PRECAUTIONS

12. **CHARACTERISTICS:** 100 g (31/2 OZ) OF THIS PRODUCT CONSTITUTES THE BODY OF TODAY'S MODERN PASTRY CREAM. THE RAPIDITY & EFFICIENCY OF PREPARATION TIME, DOES NOT UNDERMINE THE QUALITY OF THE FINISHED PRODUCT

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

| | |
|-------------------------------|---------------|
| <i>TOTAL BACTERIAL CHARGE</i> | < 10000 UFC/g |
| <i>ESCHERICHIA COLI</i> | < 10 UFC/g |
| <i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i> | < 100 UFC/ g |
| <i>SALMONELLA</i> | ABSENT/ 25g |
| <i>LEAVENS</i> | < 1000 UFC/g |
| <i>MOULDS</i> | < 1000 UFC/g |

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

| | |
|---|-------------|
| <i>DRY MATTER</i> | 96,70% |
| <i>MOISTURE</i> | 3,30% |
| <i>TOTAL FATS</i> | 3,20g |
| <i>Saturated fat</i> | 1,00 g |
| <i>CARBOHYDRATES</i> | 60,00g |
| <i>Sugar</i> | 57,00 g |
| <i>TOTAL PROTEINS (Nx6,25)</i> | 31,50g |
| <i>SALT</i> | 550 mg |
| <i>NUTRITIONAL VALUES (per 100g-3,5 OZ)</i> | 394,80 Kcal |

15. **SAFETY INDICATIONS:**NO PARTICULAR RISK AS ESTABLISHED BY THE EEC DIRECTIVES 67/548/CEE AND 88/379/CEE

16. **FIRST AID MEASURES:** NO SPECIFIC MEASURE.

17. **ENVIRONMENT CONCERNS:** AVOID UNLOADING INTO ANY WATER DRAINAGE OR SEWER SYSTEM

18. **HANDLING RECOMMENDATIONS:** PROPER PERSONAL HYGIENE, ADEQUATE AIR VENTILATION SYSTEM AND THE USE OF GLOVES WHILE WORKING

19. **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..