

**SCHEDA TECNICA**

NS. cod.609- PAG.1/1  
Rev. 00/07

1. **IMPIEGO PREVISTO: PRODOTTO DESTINATO ALLA GELATERIA E PASTICCERIA**

2. **IDENTIFICAZIONE DELLA SOCIETÀ: ELENKA SPA**

*RESPONSABILE PRODUZIONE :* GALVAGNO FRANCESCO  
*RESPONSABILE LABORATORIO ANALISI :* DOTT.SSA TERESI LORELLA

3. **AUTORIZZAZIONI SANITARIE:**

N.97/96 AUSL.6- AREA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA -PALERMO.

N.97/96 AUSL.6- SERVIZIO IGIENE ALIMENTI -PALERMO.

4. **IDENTIFICATION NUMBER CEE :** 19/054/CEE - DPR 54/97.

5. **INGREDIENTI:** ZUCCHERO, GLUCOSIO, ESTRATTI VEGETALI, AROMI.

6. **ADDENSANTI :** E407 - E440.

7. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** g 5/10 PER LITRO DI ACQUA

8. **LEGISLAZIONE:** D.L. 27/01/1992 E SUCCESSIVE MODIFICHE

9. **ASPETTO:** PASTA

10. **SOLUBILITA':** A FREDDO

11. **CONFEZIONI:** FLACONI IN PET DA Kg 1,00

12. **SCADENZA:** TRE ANNI IN AMBIENTI FRESCI E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

13. **CARATTERISTICHE:** LIMONE FRESCO PER DARE CORPOSITA' AI PRODOTTI DI GELATERIA E PASTICCERIA

14. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI:**

<i>CARICA BATTERICA TOTALE</i>	<i>&lt; 10000 UFC/g</i>
<i>COLIFORMI TOTALI</i>	<i>&lt; 50 UFC/g</i>
<i>ESCHERICHIA COLI</i>	<i>&lt; 10 UFC/g</i>
<i>STAPHILOCOCCO AUREUS</i>	<i>&lt; 10 UFC/g</i>
<i>SALMONELLA</i>	<i>ASSENTE /25 g</i>
<i>LIEVITI</i>	<i>&lt; 200 UFC/g</i>
<i>MUFFE</i>	<i>&lt; 200 UFC/g</i>

15. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI:**

<i>RESIDUO SECCO</i>	<i>73,30%</i>
<i>UMIDITA'</i>	<i>26,70%</i>
<i>GRASSI TOTALI</i>	<i>0,27 gr</i>
<i>GRASSI SATURI</i>	<i>0,00</i>
<i>pH (POTENZIOMETRICO)</i>	<i>3,10</i>
<i>ZUCCHERI TOTALI (per diff.)</i>	<i>73,00 gr</i>
<i>PROTEINE TOTALI (Nx6,25)</i>	<i>0,20 gr</i>
<i>VALORE ENERGETICO (per 100g)</i>	<i>290,80 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.609- PAG.1/1  
Rev. 00/07

1. **PRODUCT INTENDED USE:** ICE CREAM/GELATO, PASTRY & OTHER CONFECTIONARY MAKING
2. **COMPANY IDENTIFICATION:** ELENKA SPA

PRODUCTION MANGER :	GALVAGNO FRANCESCO
ANALYSIS LABORATORY MANAGER :	Ms. TERESI LORELLA
3. **SANITARY AUTHORIZATION:**

N.70/02 AUSL.6- VETRINARY HEALTH PUBLIC AREA - PALERMO (ITALY)  
N.24/03 AUSL.6- FOOD HYGIENE SERVICES - PALERMO (ITALY)
4. **INGREDIENTS:** SUGAR, GLUCOSE, VEGETABLE EXTRACTS, FLAVOURS .
5. **THICKENING AGENT :** E407 - E440.
6. **IDENTIFICATION NUMBER CEE :** 19/054/CEE - DPR 54/97.
7. **DOSAGE RECOMMENDED:** 5-10 g PER LITRE (0.18-0.35 OZ/QUART GAL)
8. **LEGISLATION :** D.L. 27/01/1992 AND FURTHER AMENDMENTS
9. **ASPECT :** PASTE
10. **SOLUBILITY:** COLD SOLUBLE
11. **PACKAGING:** 1.00 Kg (2.2 LBS) PLASTIC SQUIRT
12. **BEST BEFORE:** THREE YEARS, IN COOL ENVIRONMENT AND AWAY FROM ANY HEAT SOURCES
13. **CHARACTERISTICS:** FRESH LEMON AROMA FOR ADDING BODY TO ICE CREAM & FINE PASTRY CREATIONS
14. **BACTERIOLOGICAL-ANALYTICAL RELATION OF SAMPLE:**

TOTAL BACTERIAL CHARGE	< 10000UFC/g
TOTAL COLIFORM	< 50 UFC/g
ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 10 UFC/g
SALMONELLA SPP	ABSENT /25 g
LEAVENS	< 200 UFC/g
MOULDS	< 200 UFC/g
15. **ANALYTICAL CHEMICAL REPORT OF TRIAL SAMPLE:**

DRY MATTER	73,30%
MOISTURE	26,70%
TOTAL FATS	0,27gr
SATURATED FATS	0,00
pH(POTENTIOMETRICALLY)	3,10
SODIUM	0,00
TOTAL SUGAR(by uncertain diff.)	73,00 gr
TOTAL PROTEINS (Nx6,25)	0,20 gr
NUTRITIONAL VALUES (per 100g-3,5 OZ)	290,80 Kcal
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, MAINTAINING AN ADEQUATE AIR VENTILATION SYSTEM AND USING 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.