

SCHEDA TECNICA

NS. cod.608 - PAG.1/1
Rev. 00/10

1. **IMPIEGO PREVISTO:** PRODOTTO DESTINATO ALLA GELATERIA E PASTICCERIA
2. **IDENTIFICAZIONE DELLA SOCIETÀ:** ELENKA SPA
RESPONSABILE PRDUZIONE : GALVAGNO FRANCESCO
RESPONSABILE LABORATORIO ANALISI : DOTT. SSA TERESI LORELLA
3. **AUTORIZZAZIONE SANITARIA:**
N.70/02 ASL.6- AREA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA -PALERMO.
N.24/03 ASL.6- SERVIZIO IGIENE ALIMENTI -PALERMO.
4. **RICONOSCIMENTO CEE :** 19/054/CEE - DPR 54/97.
5. **INGREDIENTI:** ZUCCHERO, GLUCOSIO, AROMI.
6. **ADDENSANTI :** E. 407 – E.440
7. **COLORANTI:** E.124 – E.122 – E.132 –E.150.
8. **CORRETTORE DI ACIDITA' :** E.330.
9. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** g 5/10 PER LITRO DI BASE
10. **LEGISLAZIONE:** D.L. 27/01/1992 E SUCCESSIVE MODIFICHE
11. **ASPETTO:** PASTA
12. **SOLUBILITA':** A FREDDO
13. **CONFEZIONI:** FLACONI IN PET DA Kg 1,00
14. **SCADENZA:** TRE ANNI IN AMBIENTI FRESCHI E LONTANO DA FONTI DI CALORE.
15. **CARATTERISTICHE:** L'ESPRESSIONE DELLA FORZA AROMATICA NATURALE DELLA SICILIA
16. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI:**

<i>CARICA BATTERICA TOTALE</i>	<i>< 50000 UFC/g</i>
<i>COLIFORMI TOTALI</i>	<i>< 50 UFC/g</i>
<i>ESCHERICHIA COLI</i>	<i>< 10 UFC/g</i>
<i>STAPHILOCOCCO AUREUS</i>	<i>< 10 UFC/g</i>
<i>SALMONELLA</i>	<i>ASSENTE /25 g</i>
<i>LIEVITI</i>	<i>< 200 UFC/g</i>
<i>MUFFE</i>	<i>< 200 UFC/g</i>
17. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI:** ANALISI N.960/00

RESIDUO SECCO	72,20%
UMIDITA'	27,80%
GRASSI	0,20%
pH (POTENZIOMETRICO)	3,80
ZUCCHERI TOTALI (per diff.)	66,00%.
PROTEINE TOTALI (Nx6,25)	0,80%
VALORE ENERGETICO (per 100 g)	269,00 Kcal
18. **INDICAZIONI DEI PERICOLI:** NESSUN RISCHIO SPECIALE COME DEFINITO DALLE DIRETTIVE 67/548/CEE E 88/379/CEE.
19. **MISURE DI PRIMO SOCCORSO:** NESSUNA MISURA SPECIFICA.
20. **PRECAUZIONI AMBIENTALI:** EVITARE QUALSIASI SCARICO NELLE FOGNE, NEL SUOLO O NELL' AMBIENTE ACQUATICO
21. **MANIPOLAZIONE :** SI RACCOMANDA UNA BUONA IGIENE PERSONALE E DI MANTENERE UNA ADEGUATA CIRCOLAZIONE DI ARIA. UTILIZZARE GUANTI DURANTE LA LAVORAZIONE.
22. **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.

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 ASL.6- VETERINARY HEALTH PUBLIC AREA - PALERMO (ITALY)

N.24/03 ASL.6- FOOD HYGIENE SERVICES - PALERMO (ITALY)

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

5. **INGREDIENTS:** SUGAR, GLUCOSE, FLAVOURS.

6. **THICKENING AGENTS :** E.407 – E.440

7. **COLOURING AGENTS :** E.124 – E.122 –E.132 – E.150.

8. **ACIDITY CORRETOR :** E.330.

9. **DOSAGE RECOMMENDED:** 5-10 g PER LITRE (0.18-0.35 OZ/QUART GAL) OF BASE

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

11. **ASPECT :** PASTE

12. **SOLUBILITY:** COLD SOLUBLE

13. **PACKAGING:** 1.00 Kg (2.2 LBS) PLASTIC SQUIRT

14. **BEST BEFORE:** THREE YEARS, IN COOL ENVIRONMENT AND AWAY FROM ANY HEAT SOURCES

15. **CHARACTERISTICS:** AN EXPRESSION OF THE NATURAL FLAVOURS OF SICILY

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

<i>TOTAL BACTERIAL CHARGE</i>	< 50000 UFC/g
<i>TOTAL COLIFORM</i>	< 50 UFC/g
<i>ESCHERICHIA COLI</i>	< 10 UFC/g
<i>STAPHILOCOCCUS AUREUS</i>	< 10 UFC/g
<i>SALMONELLA SPP</i>	ABSENT /25 g
<i>LEAVENS</i>	< 200 UFC/g
<i>MOULDS</i>	< 200 UFC/g

17. **ANALYTICAL CHEMICAL REPORT OF TRIAL SAMPLE:** ANALYSIS N.960/00

<i>DRY MATTER</i>	72,20%
<i>MOISTURE</i>	27,80%
<i>TOTAL FATS</i>	0,20%
<i>pH(POTENTIOMETRICALLY)</i>	3,80
<i>TOTAL SUGAR</i>	66,00%
<i>TOTAL PROTEINS (Nx6,25)</i>	0,80%
<i>NUTRITIONAL VALUES (per 100g - 3,5 OZ)</i>	269,00 Kcal

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

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

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

21. **HANDLING RECOMMENDATIONS:** PROPER PERSONAL HYGIENE, MAINTAINING AN ADEQUATE AIR VENTILATION SYSTEM AND USING GLOVES WHILE WORKING

22. **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.