

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- SERVIZIO IGIENE ALIMENTI -PALERMO.

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

4. **RICONOSCIMENTO CEE :** 19/054/CEE – DPR 54/97.

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

6. **ADDENSANTI:** CARRAGENINE(E.407) – (PECTINA)E.440

7. **COLORE VEGETALE:** β -CAROTENE(E.160) .

8. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** g 10 PER LITRO DI BASE

9. **ASPETTO:** PASTA

10. **SOLUBILITA':** A FREDDO

11. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCI E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

12. **CARATTERISTICHE:** L'ESPRESSIONE DELLA FORZA AROMATICA NATURALE DELLA SICILIA.

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

<i>CARICA BATTERICA TOTALE</i>	<i>< 5000 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>< 1000 UFC/g</i>
<i>MUFFE</i>	<i>< 1000 UFC/g</i>

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

<i>RESIDUO SECCO</i>	<i>73,80%</i>
<i>UMIDITA'</i>	<i>26,20%</i>
<i>pH (POTENZIOMETRICO)</i>	<i>4,05</i>
<i>GRASSI TOTALI</i>	<i>0,37 gr</i>
<i>Di cui saturi</i>	<i>0,00</i>
<i>CARBOIDRATI</i>	<i>50,00 gr</i>
<i>Di cui zuccheri</i>	<i>48,00 gr</i>
<i>PROTEINE TOTALI (Nx6,25)</i>	<i>0,40 gr</i>
<i>SALE</i>	<i>/</i>
<i>VALORE ENERGETICO (per 100g)</i>	<i>296,90 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 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.606 - PAG.1/1
Rev. 00/2023

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 – DPR54/97.

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

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

7. **COLOURING AGENT:** E.160a

8. **DOSAGE RECOMMENDED:** 10 g PER LITRE (0.35 OZ/QUART GAL) OF BASE

9. **ASPECT :** PASTE

10. **SOLUBILITY:** COLD SOLUBLE

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

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

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

<i>TOTAL BACTERIAL CHARGE</i>	< 10000 UFC/g
<i>TOTAL COLIFORM</i>	< 50 UFC/g
<i>ESCHERICHIA COLI</i>	< 10 UFC/g
<i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i>	< 10 UFC/g
<i>SALMONELLA SPP</i>	ABSENT /25 g
<i>LEAVENS</i>	< 1000 UFC/g
<i>MOULDS</i>	< 1000 UFC/g

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

<i>DRY MATTER</i>	73,80%
<i>MOISTURE</i>	26,20%
<i>TOTAL FATS</i>	0,37g
<i>SATURATED FATS</i>	0,00
<i>pH(POTENTIOMETRICALLY)</i>	4,05
<i>SALT</i>	0,00
<i>TOTAL SUGAR</i>	48,00 gr
<i>TOTAL PROTEINS (Nx6,25)</i>	0,40 gr
<i>NUTRITIONAL VALUES (per 100g-3,5 OZ)</i>	296,90 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, MAINTAINING AN ADEQUATE AIR VENTILATION SYSTEM AND USING 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 BUSINESS QUALITY.

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