

**SCHEDA TECNICA**

NS. cod.804- 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:** AMARENE, ZUCCHERO, SCIROPPO DI GLUCOSIO, AROMI
6. **ACIDIFICANTE:** E.330
7. **COLORANTI:** E.122 - E.131 - E.150d -E163
8. **CONSERVANTE :** **E220 (come residuo)**
9. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** QUANTO BASTA.
10. **ASPETTO:** FRUTTA INTEGRA NEL SUO SCIROPPO
11. **CONFEZIONI:** LATTE A BANDA STAGNATA DA Kg 6,00.
12. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI ASCIUTTI AL RIPARO DALLA LUCE
13. **CARATTERISTICHE:** SI PRESTA AD INFINITI UTILIZZI. CALIBRO AMARENE 20/22
14. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

<i>CARICA BATTERICA TOTALE</i>	<i>&lt; 10000 UFC/g</i>
<i>ENTEROBATTERI</i>	<i>&lt; 10 UFC/g</i>
<i>SALMONELLA</i>	<i>ASSENTE / 25 g</i>
<i>LIEVITI</i>	<i>&lt; 1000 UFC/g</i>
<i>MUFFE</i>	<i>&lt; 1000 UFC/g</i>
15. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

<i>UMIDITA'</i>	<i>max 30 %</i>
<i>pH(POTENZIOMETRICO)</i>	<i>2,8</i>
16. **VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) PER 100 g DI PRODOTTO:**

<i>VALORE ENERGETICO</i>	<i>kcal 250</i>
<i>CARBOIDRATI</i>	<i>g 60,00</i>
<i>Di cui zuccheri</i>	<i>g 45,00</i>
<i>GRASSI</i>	<i>/</i>
<i>Di cui saturi</i>	<i>/</i>
<i>PROTEINE</i>	<i>/</i>
<i>SALE</i>	<i>/</i>
17. **INDICAZIONI DEI PERICOLI:** NESSUN RISCHIO SPECIALE COME DEFINITO DALLE DIRETTIVE 67/548/CEE E 88/379/CEE.
18. **MISURE DI PRIMO SOCCORSO:** NESSUNA MISURA SPECIFICA.
19. **PRECAUZIONI AMBIENTALI:** EVITARE QUALSIASI SCARICO NELLE FOGNE, NEL SUOLO O NELL'AMBIENTE ACQUATICO.
20. **MANIPOLAZIONE :** SI RACCOMANDA UNA BUONA IGIENE PERSONALE E DI MANTENERE UNA ADEGUATA CIRCOLAZIONE DI ARIA. UTILIZZARE GUANTI DURANTE LA LAVORAZIONE.
21. **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.804 - PAG.1/1  
Rev. 00/2025

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

<i>PRODUCTION MANAGER:</i>	<i>GALVAGNO FRANCESCO</i>
<i>ANALYSIS LABORATORY MANAGER:</i>	<i>Ms. TERESI LORELLA</i>
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:** SOUR CHERRIES, SUGAR, GLUCOSE SYRUP, FLAVOURS
6. **ACIDIFYING AGENT:** E.330
7. **COLOURING AGENTS:** E 122 - E.131 - E.150d – E163
8. **PRESERVATIVE :** **E220 (as residual)**
9. **DOSAGE RECOMMENDED:** TO TASTE
10. **ASPECT :** FRUIT INTEGRATED IN ITS OWN SYRUP
11. **PACKAGING:** 6.0 Kg/13.2 LBS PLATED TINS
12. **BEST BEFORE:** FOUR YEARS, PREFERABLY IN A DARK & DRY ENVIRONMENT
13. **CHARACTERISTICS:** FOR A WIDE VARIETY OF USES
14. **BACTERIOLOGICAL-ANALYTICAL RELATION OF SAMPLE:**

<i>TOTAL BACTERIAL CHARGE</i>	<i>&lt; 10000 UFC/g</i>
<i>ENTEROBACTER</i>	<i>&lt; 10 UFC/g</i>
<i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i>	<i>&lt; 100 UFC/g</i>
<i>SALMONELLA SPP</i>	<i>ABSENT /25 g</i>
<i>LEAVENS</i>	<i>&lt; 1000 UFC/g</i>
<i>MOULDS</i>	<i>&lt; 1000 UFC/g</i>
15. **ANALYTICAL CHEMICAL REPORT OF TRIAL SAMPLE:**

<i>MOISTURE</i>	<i>max 30,00 %</i>
<i>TOTAL FATS</i>	<i>/</i>
<i>pH(POTENTIOMETRICALLY)</i>	<i>2,8</i>
<i>TOTAL SUGAR</i>	<i>45,00 %</i>
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, ADEQUATE AIR VENTILATION SYSTEM AND THE USE OF 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 BUSINESS QUALITY.

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

# FRUTTA DI AMARENA IN GOVERNO

## Flow-Chart FRUTTA DI AMARENA IN GOVERNO

Cod. FC.804

