

TECHNICAL SPEC. CHART

NS. cod.301 - PAG.1/1
Rev. 00/2024

1. **PRODUCT INTENDED USE:** ICE CREAM/GELATO & OTHER CONFEXTIONARY 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 HEALT PUBLIC AREA - PALERMO
N.24/03 AUSL.6- FOOD HYGIENE SERVICES - PALERMO
4. **IDENTIFICATION NUMBER:** IT 19/054/CE
5. **INGREDIENTS:** SUGAR, GLUCOSE SYRUP, NATURAL LEMON EXTRACTS, FLAVOURS
6. **ACIDIFYNG AGENT:** E.330
7. **DOSAGE RECOMMENDED:** 35 g/l (1.2 OZ/QUART GAL)
8. **ASPECT :** FLUID FLAVOUR
9. **PACKAGING:** 2.75 Kg / 6 LBS GLASS BOTTLES
10. **BEST BEFORE:** TWO YEARS IN COOL ENVIRONMENT AND AWAY FROM ANY HEAT SOURCES
11. **SOLUBILITY:** COLD SOLUBLE
12. **CHARACTERISTICS:** USE WITH 1 g/l (0.036 OZ/QUART GAL) OF "BONIFICATORE DI LIMONE" FOR ENHANCING THE TASTE OF THE PRODUCT
13. **BACTERIOLOGICAL-ANALYTICAL REPORT OF TRIAL SAMPLE:**

TOTAL BACTERIAL CHARGE	< 5000UFC/g
ENTEROBACTER	< 10UFC/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 100 UFC/g
SALMONELLA SPP	ABSENT /25 g
LEAVENS	< 1000 UFC/g
MOULDS	< 1000 UFC/g
14. **ANALYTICAL CHEMICAL REPORT OF TRIAL SAMPLE:**

DRY MATTER	68,00%
MOISTURE	32,00%
TOTAL FATS	0,50 g
Satured Fats	/
CARBOHYDRATES	65,00 g
Sugar	65,00 g
TOTAL PROTEINS (Nx6,25)	0,50 g
SALT	/
NUTRITIONAL VALUES (per 100g - 3,5 OZ)	266,50 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..

SCHEDA TECNICA

NS. cod.301- PAG.1/1

Rev. 00/2024

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.70/02 AUSL.6- AREA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA -PALERMO
N.24/03 AUSL.6- SERVIZIO IGIENE ALIMENTI -PALERMO
4. **RICONOSCIMENTO CEE:** IT 19/054/CEE
5. **INGREDIENTI:** ZUCCHERO, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ESTRATTO LIMONE
NATURALE, AROMI
6. **ACIDIFICANTE:** E.330
7. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** g 35 PER LITRO.
8. **ASPETTO:** AROMA FLUIDO
9. **CONFEZIONI:** BOCCIONI DI VETRO DA Kg 2,75
10. **SCADENZA:** DUE ANNI IN AMBIENTI FRESCHI E LONTANO DA FONTI DI CALORE
11. **SOLUBILITA':** A FREDDO
12. **CARATTERISTICHE:**UTILIZZARE CON g 1 PER LITRO DI BONIFICATORE DI LIMONE
PER ESALTARE IL GUSTO DEL PRODOTTO
13. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI:**

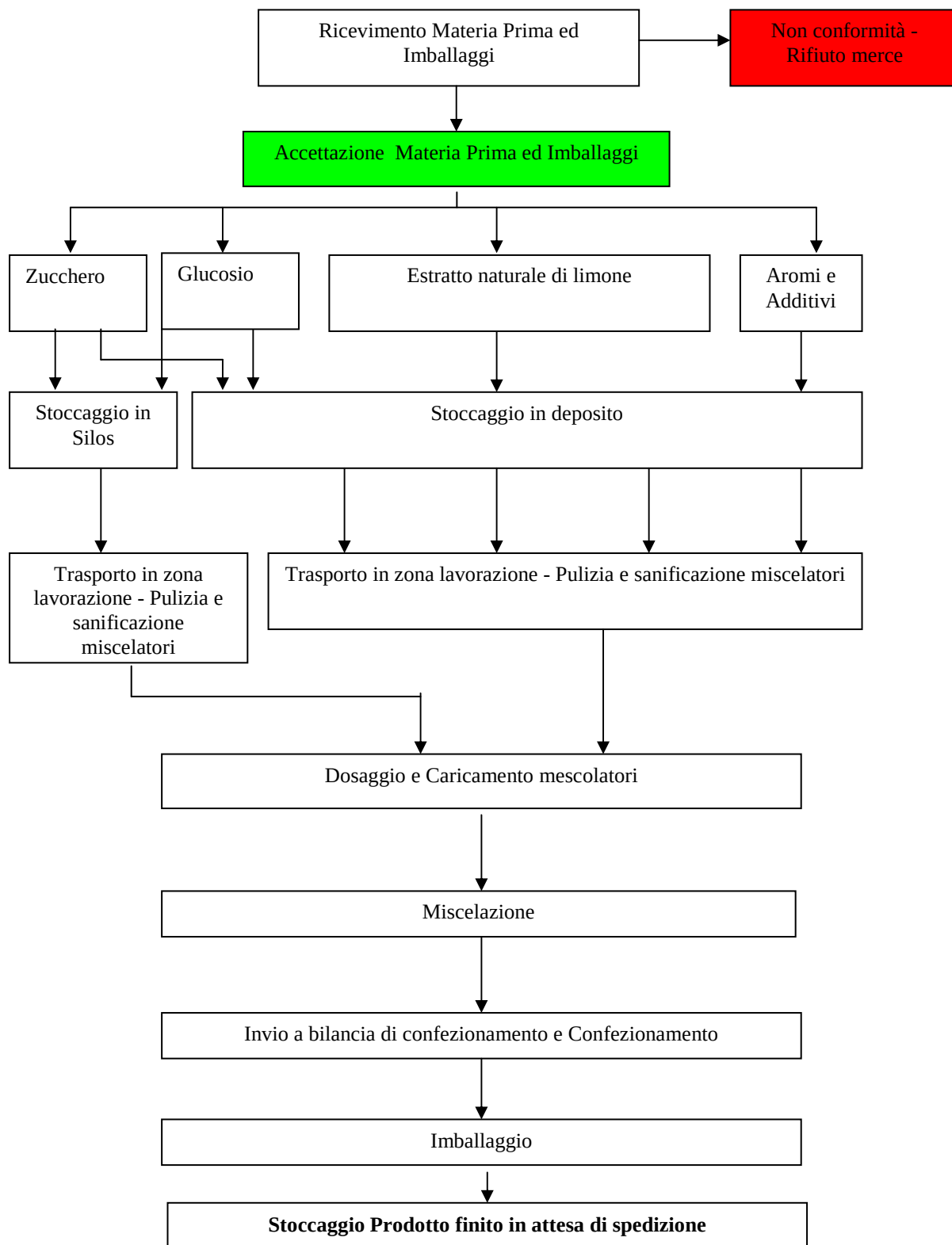
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 UFC/g
ENTEROBATTERI	< 10 UFC/g
STAPHILOCOCCO AUREUS	< 100 UFC/g
SALMONELLA	ASSENTE/25 g
LIEVITI	< 1000 UFC/g
MUFFE	< 1000 UFC/g
14. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI:** ANALISI N.1415/00

RESIDUO SECCO	68,00%
UMIDITA'	32,00%
pH (POTENZIOMETRICO)	2,50
GRASSI	0,50 g
Di cui Saturi	/
CARBOIDRATI	65,00 g
Di cui Zuccheri	65,00 g
PROTEINE TOTALI (Nx6.25)	0,50 g
SALE	/
VALORE ENERGETICO (per 100g)	266,50 Kcal
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 BOCCIONI CHIUSI 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.

Flow-Chart

Cod. FC.301



REPARTO FLUIDI