

SCHEDA TECNICA

NS. cod.737N

Rev. 00/2026

1. **IMPIEGO PREVISTO:** PRODOTTO DESTINATO ALLA GELATERIA E PASTICCERIA
2. **IDENTIFICAZIONE DELLA SOCIETÀ:** ELENKA SPA
RAPPRESENTANTE LEGALE : GALVAGNO FRANCESCO
3. **AUTORIZZAZIONI SANITARIE:**
 N.701/02 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:** FRUTTA CANDITA(zucca , scorze di arancia, clementine), ZUCCHERO, RICOTTA LIOFILIZZATA, GLUCOSIO, AROMI
6. **COLORANTI CONTENUTI NEI CANDITI:** E.133 – E150b – E120
7. **CONSERVANTE :** E.202- **E220** (come residuo)
8. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE :** g 250 PER LITRO DI MISCELA
9. **ASPETTO:** PASTA OMOGENEA
10. **SOLUBILITÀ:** DISPERSIBILE ANCHE IN MISCELA FREDDA
11. **CONFEZIONI:** FUSTINI DA Kg 5,00 IN ATMOSFERA MODIFICATA
12. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCHI E LONTANO DA FONTI DI CALORE
13. **CARATTERISTICHE:** ELEMENTI CONCENTRATI PER DARE ALL'UTILIZZATORE IL MASSIMO DELLA PRATICITA', CONVENIENZA E QUALITA'
14. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

CARICA BATTERICA TOTALE	< 1000 UFC/g
COLIFORMI	< 100 UFC/g
SALMONELLA	ASSENTE / 25 g
LIEVITI	< 100 UFC/g
MUFFE	< 100 UFC/g
15. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

UMIDITA'	max 30 %
pH(POTENZIOMETRICO)	5,8
16. **VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) PER 100 g DI PRODOTTO:**

VALORE ENERGETICO	kcal 280
CARBOIDRATI	g 62,00
ZUCCHERI TOTALI	g 58,00
GRASSI	g 2,2
Saturi	/
PROTEINE	g 1.8
SALE	/
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 IUTILIZZARE 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.

PRODUCT INTENDED USE: ICE CREAM/GELATO, PASTRY & OTHER CONFECTIONARY MAKING

1. COMPANY IDENTIFICATION: ELENKA SPA

PRODUCTION MANAGER: GALVAGNO FRANCESCO

2. SANITARY AUTHORIZATIONS:

N.97/96 AUSL.6- VATERINARY HEALTH PUBLIC AREA - PALERMO (ITALY)

N.97/96 AUSL.6- FOOD HYGIENE SERVICES - PALERMO (ITALY)

3. IDENTIFICATION NUMBER CEE: IT 19/054/CE

4. INGREDIENTS: CANDIED FRUIT, SUGAR, LYOPHLIZED BUTTERMILK CURD, GLUCOSE, FLAVOURS

5. COLOURING AGENTS IN THE CANDIED FRUIT: E.133 – E150b – E120

6. PRESERVATIVE : E.202 – E220 (residual)

7. DOSAGE RECOMMENDED:250 g (8.8 OZ) PER LITRE/QUARTER GAL OF MIX

8. ASPECT : HOMOGENIZED PASTE

9. PACKAGING: 5.00 Kg IN MODIFIED ATMOSPHERE

10. SOLUBILITY: ALSO SOLUBLE IN COLD BASE

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

12. CHARACTERISTICS: CONCENTRATED ELEMENTS INTENDED FOR HIGH PRACTICAL USE, CONVENIENCE & QUALITY

13. BACTERIOLOGICAL-ANALYTICAL RELATION OF SAMPLE:

TOTAL BACTERIAL CHARGE	< 10000 UFC/g
ESCHERICHIA COLI	< 100 UFC/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100 UFC/g
SALMONELLA SPP	ABSENT /25 g
LEAVENS	< 1000 UFC/g
MOULDS	< 1000 UFC/g

14. ANALYTICAL CHEMICAL REPORT OF TRIAL SAMPLE:

MOISTURE	30 %
TOTAL FATS	2,2 g
Satured	/
CARBOHYDRATES	62,00 g
Sugar	58,00 g
PROTEIN	1,8 g
SALT	/
NUTRITIONAL VALUES (per 100g-3,5 OZ)	280,00 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..