

SCHEDA TECNICA

NS. cod.432 – Pag.1/1
Rev. 00/2023

1. **IMPIEGO PREVISTO:** PRODOTTO DESTINATO ALLA GELATERIA E PASTICCERIA
2. **IDENTIFICAZIONE DELLA SOCIETÀ:** ELENKA SPA
RESPONSABILE PRODUZIONE : GALVAGNO FRANCESCO
RESPONSABILE LABORATORIO ANALISI : DOTT. TERESI LORELLA
3. **AUTORIZZAZIONI SANITARIE:**
N.70/02 USL.6- AREA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA -PALERMO
N.24/03 USL.6- SERVIZIO IGIENE ALIMENTI -PALERMO
4. **RICONOSCIMENTO CEE :** 19/054/CEE - DPR54/97.
5. **INGREDIENTI:** LIQUIRIZIA, SACCAROSIO, E. 414, GLUCOSIO, AROMI
6. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE :** g 100 PER LITRO DI MISCELA BASE LATTE
7. **LEGISLAZIONE:** D.L. 27/01/1992 E SUCCESSIVE MODIFICHE
8. **ASPETTO:** PASTA OMOGENEA
9. **SOLUBILITA':** DISPERSIBILE ANCHE IN MISCELA FREDDA
10. **CONFEZIONI:** LATTE A BANDA STAGNATA DA Kg 3,00
11. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCI E LONTANO DA FONTI DI CALORE
12. **CARATTERISTICHE:** NOSTRA ASSOLUTA SPECIALITA'
13. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

CARICA BATTERICA TOTALE	< 10000 UFC/g
COLIFORMI	< 100 UFC/g
SALMONELLA	ASSENTE / 25 g
LIEVITI	< 1000 UFC/g
MUFFE	< 1000 UFC/g
14. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) PER 100 g DI PRODOTTO:**

UMIDITA'	max 30 %
pH(POTENZIOMETRICO)	5.5
GRASSI	0.5g
di cui saturi	/
CARBOIDRATI	35.0 g
di cui ZUCCHERI	30.0 g
PROTEINE	/
SODIO	/
VALORE ENERGETICO	kcal 205.5
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.CART

NS. cod.432 - Pag.1/1
Rev. 00/2023

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

2. **COMPANY IDENTIFICATION:** ELENKA SPA

RESPONSABILE PRODUZIONE : GALVAGNO FRANCESCO
ANALYSIS LABORATORY MANAGER : Ms. TERESI LORELLA

3. **SANITARY AUTHORIZATIONS:**

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:** LIQUORICE, SACCHAROSE, E. 414 , GLUCOSE, FLAVOURS

6. **DOSAGE RECOMMENDED:** 100 g/l (3.50 OZ/QUART GAL) OF MILK BASE MIX

7. **ASPECT :** HOMOGENEOUS PASTE

8. **PACKAGING:** 3.00 Kg (6.6 LBS) PLATED TINS

9. **SOLUBILITY:** ALSO DISPERSIBLE IN A COLD BASE

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

11. **CHARACTERISTICS:** AN ABSOLUTE ELENKA SPECIALITY

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

<i>TOTAL BACTERIAL CHARGE</i>	< 10000UFC/g
<i>TOTAL COLIFORM</i>	< 100 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

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

<i>MOISTURE</i>	max30 %
<i>pH(POTENTIOMETRICALLY)</i>	5.5
<i>TOTAL FATS</i>	0.5g
<i>Saturated fat</i>	/
<i>CARBOHYDRATES</i>	35.0 g
<i>Sugar</i>	30.0 g
<i>PROTEIN</i>	/
<i>SODIUM</i>	/
<i>NUTRITIONAL VALUES (per 100g-3,5 OZ)</i>	205.5 Kcal

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

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

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

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

18. **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

Flow-Chart

