

SCHEMA TECNICA

NS. cod. 878 - PAG.1/1
Rev. 00/2020

1. **IMPIEGO PREVISTO:** PRODOTTO DESTINATO ALLA GELATERIA E PASTICCERIA
2. **IDENTIFICAZIONE DELLA SOCIETÀ:** ELENKA SPA
 RESPONSABILE PRODUZIONE: GALVAGNO FRANCESCO
 RESPONSABILE LABORATORIO: DOTT.SSA TERESI LORELLA
3. **AUTORIZZAZIONE SANITARIA:**
 N.70/02 AUSL.6- AREA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA -PALERMO.
 N.24/03 AUSL.6- SERVIZIO IGIENE ALIMENTI -PALERMO.
4. **RICONOSCIMENTO CEE:** 19/054/CEE - DPR 54/97
5. **INGREDIENTI:** GRASSI RAFFINATI(cocco, palmisti), PROTEINE DEL LATTE(18%), DESTROSI, SCIROPO DI GLUCOSIO, FARINA DI SOIA, AROMI
6. **EMULSIONANTI :** E.471- E.472a – E472b - E.477,
7. **STABILIZZANTI :** E.410 - E.407.
8. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE :**g 50 DI PRODOTTO PER LITRO DI LATTE INTERO.
9. **LEGISLAZIONE:** D.L. 27/01/1992 E SUCCESSIVE MODIFICHE
10. **ASPETTO:** POLVERE
11. **CONFEZIONI:** BUSTE IN PET ED ALLUMINIO ESTERNO DA Kg 1,00
12. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCI SENZA ALCUNA PRECAUZIONE
13. **CARATTERISTICHE:** " PER UN BUON GELATO ALLA CREMA".
14. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

CARICA BATTERICA TOTALE	< 1000 UFC/g
ENTEROBATTERI	< 10 UFC/g
STAPHILOCOCCO AUREUS	< 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 3 %
pH(POTENZIOMETRICO)	6,8
16. **VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) PER 100 g DI PRODOTTO:**

VALORE ENERGETICO	kcal 725
CARBOIDRATI	g 55,00
Di cui zuccheri	g 35,00
GRASSI	g 48
di cui saturi	g 22
PROTEINE	g 18
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 BUSTE CHIUSE LONTANE DA FONTI DI CALORE E COMUNQUE PROTETTI DALLE ELEVATE TEMPERATURE. NON RIUTILIZZARE I CONTENITORI VUOTI.

.B. I DATI ANALITICI RIPORTATI NELLE ANALISI, SI RIFERISCONO ALLE CONDIZIONI MEDIE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE CONDOTTO SECONDO I RIGOROSI CRITERI DI QUALITA' AZIENDALE. LE ANALISI VENGONO ESEGUITE NEL LABORATORIO DI CONTROLLO INTERNO ALLA DITTA.
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.878 - PAG.1/1

Rev.00/2020

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

N.24/03 AUSL.6- FOOD HYGIENE SERVICES – PALERMO

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

5. **INGREDIENTS:** REFINED FATS(coconut, palm kernels), MILK PROTEINS(18%), DEXTROSE, GLUCOSE SYRUP, SOY FLOUR, FLAVOURS

6. **EMULSIFYNG AGENT:** E 471 – E.472a – E472b - E.477.

7. **THICKENING AGENTS:**E 410 - E 407

8. **DOSAGE RECOMMENDED:** 50 g/l (1.1 OZ/QUART GAL) OF WHOLE MILK

9. **LEGISLATION :** D.L. 27/01/1992 AND FURTHER AMENDMENTS

10. **ASPECT :** POWDER

11. **PACKAGING:** 1.00 Kg (2.20 LBS) PADDED BAG IN P.E.T. & ALUMINUM EXTERIOR

12. **BEST BEFORE:** FOUR YEARS IN COOL ENVIRONMENT WHITHOUT ANY PRECAUTIONS

13. **CHARACTERISTICS:**"FOR A GOOD MILK ICE-CREAM "

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

TOTAL BACTERIAL CHARGE	< 10000	UFC/g
ENTEROBACTER	< 10	UFC/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 100	UFC/g
SALMONELLA SPP	ABSENT	/25 g
LEAVENS	< 1000	UFC/g
MOULDS	< 1000	UFC/g

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

MOISTURE	max3,00%
TOTAL FATS	48,00 g
Satured	22,00 g
CARBOHYDRATES	55,00 g
Sugar	35,00 g
PROTEINS	18,00 g
NUTRITIONAL VALUES (per 100g - 3,5 OZ))	725,00 Kcal

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 BUSINNES QUALITY.

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

Flow-Chart

