

**SCHEDA TECNICA**

NS. cod.365 - PAG.1/1  
Rev. 00/2020

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. **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 :** ZUCCHERO, AMIDO MODIFICATO, SCIROPPO DI GLUCOSIO IN POLVERE, GELATINA, GELIFICANTI(E401 - E407) , MALTODESTRINE, STABILIZZANTI :(450i - E516), AROMI.
6. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** g. 150 TOP MOUSSE, g. 750 PANNA ANIMALE, g. 200 DI ACQUA.
7. **LEGISLAZIONE :** D.L. 27/01/1992 E SUCCESSIVE MODIFICHE
8. **ASPETTO:** POLVERE
9. **SOLUBILITÀ:** SOLUBILE A 70°C.
10. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI ASCIUTTI AL RIPARO DALLA LUCE
11. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI:**

<i>CARICA BATTERICA TOTALE</i>	<i>&lt; 10000 UFC/g</i>
<i>ENTEROBATTERI</i>	<i>&lt; 10 UFC/g</i>
<i>STAPHILOCOCCO AUREUS</i>	<i>&lt; 100 UFC/g</i>
<i>SALMONELLA</i>	<i>ASSENTE /25g</i>
<i>LIEVITI</i>	<i>&lt; 1000 UFC/g</i>
<i>MUFFE</i>	<i>&lt; 1000 UFC/g</i>
12. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI:** ANALISI N.104/03

<i>RESIDUO SECCO</i>	<i>97,70%</i>
<i>UMIDITA'</i>	<i>2,30%</i>
<i>GRASSI</i>	<i>8,50%</i>
<i>Di cui saturi</i>	<i>/</i>
<i>CARBOIDRATI</i>	<i>55,00%</i>
<i>Di cui zuccheri</i>	<i>45,00 %</i>
<i>PROTEINE TOTALI (Nx6,25)</i>	<i>14,50%</i>
<i>SALE</i>	<i>mg 135</i>
<i>VALORE ENERGETICO (per 100g)</i>	<i>360,00 Kcal</i>
13. **INDICAZIONI DEI PERICOLI:** NESSUN RISCHIO SPECIALE COME DEFINITO DALLE DIRETTIVE 67/548/CEE E 88/379/CEE.
14. **MISURE DI PRIMO SOCCORSO:** NESSUNA MISURA SPECIFICA.
15. **PRECAUZIONI AMBIENTALI:** EVITARE QUALSIASI SCARICO NELLE FOGNE, NEL SUOLO O NELL'AMBIENTE ACQUATICO
16. **MANIPOLAZIONE :** SI RACCOMANDA UNA BUONA IGIENE PERSONALE E DI MANTENERE UNA ADEGUATA CIRCOLAZIONE DI ARIA. UTILIZZARE GUANTI DURANTE LA LAVORAZIONE.
17. **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.

NB. 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.365 - 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 (ITALY)  
N.24/03 AUSL.6- FOOD HYGIENE SERVICES - PALERMO (ITALY)
4. **IDENTIFICATION NUMBER CEE :** 19/054/CEE – DPR 54/97.
5. **INGREDIENTS:** SUGAR, STARCH, GLUCOSE SYRUP POWDER, ANIMAL GELATINE, GELIFATINIZING AGENTS ( E401 - E407), MALTODEXTRINES, THICKENING AGENTS (E450i - E516), FLAVOURS.
6. **LEGISLATION :** D.L. 27/01/1992 AND FURTHER AMENDMENTS
7. **ASPECT :** POWDER
8. **SOLUBILITY:** COLD SOLUBLE
9. **PACKAGING:** 1.00 Kg (2.20 LBS) PADDED BAG IN P.E.T. & ALUMINUM EXTERIOR
10. **BEST BEFORE:** FOUR YEARS, PREFERABLY IN A DARK & DRY ENVIRONMENT
11. **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>
12. **ANALYTICAL CHEMICAL REPORT OF TRIAL SAMPLE:**

<i>TOTALFATS</i>	<i>8,5%</i>
<i>Saturated fats</i>	<i>/</i>
<i>CARBOHYDRATES</i>	<i>55,0%</i>
<i>Sugar</i>	<i>45,0%</i>
<i>TOTAL PROTEINS (Nx6,25)</i>	<i>14,5%/</i>
<i>SALT</i>	<i>0,13%</i>
<i>NUTRITIONAL VALUES (per 100g-3,5 OZ)</i>	<i>360,00 Kcal</i>
13. **SAFETY INDICATIONS:** NO PARTICULAR RISK AS ESTABLISHED BY THE EEC DIRECTIVES 67/548/CEE AND 88/379/CEE
14. **FIRST AID MEASURES:** NO SPECIFIC MEASURE.
15. **ENVIRONMENT CONCERNS:** AVOID UNLOADING INTO ANY WATER DRAINAGE OR SEWER SYSTEM
16. **HANDLING RECOMMENDATIONS:** PROPER PERSONAL HYGIENE, ADEQUATE AIR VENTILATION SYSTEM AND THE USE OF GLOVES WHILE WORKING
17. **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.

ELENKA SPA – VIA PARTANNA MONDELLO,46 – 90147 PALERMO “P.I. 02822160822”

TEL 091/532740- FAX 091/534219