

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. **AUTORIZZAZIONI SANITARIE:**
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, OLII VEGETALI(olio di girasole, olio di cocco, olio di palma), **PISTACCHIO**(20%), **LATTE** MAGRO, BURRO DI CACAO, MALTODESTRINE, AROMI.
6. **EMULSIONANTE:** E.322.
7. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE :** QUANTO BASTA.
8. **LEGISLAZIONE :** D.L. 27/01/1992 E SUCCESSIVE MODIFICHE.
9. **ASPETTO:** PASTA .
10. **CONFEZIONI:** FUSTINI DA Kg 5,00.
11. **SCADENZA:** TRE ANNI IN AMBIENTI FRESCI E LONTANO DA FONTI DI CALORE.
12. **CARATTERISTICHE:** " AROMA TRADIZIONALE DELLE CREME PER FARCITURE ".
13. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

<i>CARICA BATTERICA TOTALE</i>	<i>< 10000 UFC/g</i>
<i>COLIFORMI</i>	<i>< 10 UFC/g</i>
<i>SALMONELLA</i>	<i>ASSENTE / 25 g</i>
<i>LIEVITI</i>	<i>< 1000 UFC/g</i>
<i>MUFFE</i>	<i>< 1000 UFC/g</i>
14. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

<i>UMIDITA'</i>	<i>max 5 %</i>
<i>pH(POTENZIOMETRICO)</i>	<i>5,8</i>
15. **VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) PER 100 g DI PRODOTTO:**

<i>VALORE ENERGETICO</i>	<i>kcal 530</i>
<i>CARBOIDRATI</i>	<i>g 40</i>
<i>di cui zuccheri</i>	<i>g 40</i>
<i>GRASSI</i>	<i>g 32</i>
<i>di cui saturi</i>	<i>g 12</i>
<i>PROTEINE</i>	<i>g 5,3</i>
<i>SALE</i>	<i>/</i>
16. **INDICAZIONI DEI PERICOLI:** NESSUN RISCHIO SPECIALE COME DEFINITO DALLE DIRETTIVE 67/548/CEE E 88/379/CEE.
17. **MISURE DI PRIMO SOCCORSO:** NESSUNA MISURA SPECIFICA.
18. **PRECAUZIONI AMBIENTALI:** EVITARE QUALSIASI SCARICO NELLE FOGNE, NEL SUOLO O NELL'AMBIENTE ACQUATICO
19. **MANIPOLAZIONE :** SI RACCOMANDA UNA BUONA IGIENE PERSONALE E DI MANTENERE UNA ADEGUATA CIRCOLAZIONE D'ARIA. UTILIZZARE GUANTI DURANTE LA LAVORAZIONE.
20. **STOCCAGGIO :** E' BUONA NORMA MANTENERE I PRODOTTI IN FUSTINI 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.

TECHNICAL SPEC. CHART

cod.1029 - PAG.1/1

Rev. 00/2016

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:** 19/054/CEE - DPR 54/97.

5. **INGREDIENTS:** SUGAR, VEGETABLE FATS, **PISTACHIOES** (20%), SKIMMED MILK, COCOA BUTTER, MALTODEXTRINES, FLAVOURS.

6. **EMULSIFYING AGENT:** E.322.

7. **DOSAGE RECOMMENDED:** TO TASTE.

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

9. **ASPECT :** PASTE

10. **PACKAGING:** 5,00 Kg (11 OZ.) STEMS.

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

12. **CHARACTERISTICS:** TRADITIONAL AROMA OF THE CREAMS TO STUFF.

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

<i>TOTAL BACTERIAL CHARGE</i>	<i>< 10000 UFC/g</i>
<i>TOTAL COLIFORM</i>	<i>< 10 UFC/g</i>
<i>SALMONELLA SPP</i>	<i>ABSENT /25 g</i>
<i>LEAVENS</i>	<i>< 1000 UFC/g</i>
<i>MOULDS</i>	<i>< 1000 UFC/g</i>

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

<i>MOISTURE</i>	<i>max 5 %</i>
<i>FATS</i>	<i>32,00 %</i>
<i>pH(POTENTIOMETRICALLY)</i>	<i>5,8</i>
<i>TOTAL SUGAR</i>	<i>40,00 %</i>
<i>NUTRITIONAL VALUES (per 100g-3,5 OZ)</i>	<i>530,00 Kcal</i>

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 BUSINESS QUALITY.

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