

SCHEDA TECNICA

NS. cod.101 - PAG.1/1

Rev. 00/2025

1. **IMPIEGO PREVISTO:** PRODOTTO DESTINATO ALLA GELATERIA E PASTICCERIA
2. **IDENTIFICAZIONE DELLA SOCIETÀ:** ELENKA SPA
RESPONSABILE PRODUZIONE: GALVAGNO FRANCESCO
RESPONSABILE LABORATORIO ANALISI: 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:** IT 19/054/CE
5. **INGREDIENTI :** CACAO 22/24, AROMI.
6. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** g 70 PER LITRO DI CREMA.
7. **ASPETTO:** POLVERE
8. **CONFEZIONI:** BUSTE IN PET ED ALLUMINIO ESTERNO DA Kg 1,00
9. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCHI SENZA ALCUNA PRECAUZIONE
10. **SOLUBILITA':** IN ACQUA CALDA
11. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA (valori medi) :**

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 UFC/g
ENTEROBATTERI	< 10 UFC/g
SALMONELLA	ASSENTE /25 g
LIEVITI	< 200 UFC/g
MUFFE	< 200 UFC/g
OCRATOSSINA A	< 0.5 ppb
12. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA (valori medi) :**

UMIDITA'	max 5 %
pH(POTENZIOMETRICO)	7.3
GRASSI	23,6 g
di cui saturi	18,8 g
CARBOIDRATI	56,0 g
di cui ZUCCHERI	3,0 g
PROTEINE	16,0 g
SALE	0,03 g
VALORE ENERGETICO	kcal 500
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 BUSTA CHIUSA LONTANA 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. 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.101 - PAG.1/1
Rev. 00/2025

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 AUTHORIZATION:**

N.70/02 AUSL.6- VETERINARY HEALT PUBLIC AREA - PALERMO

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

4. **IDENTIFICATION NUMBER:** IT 19/054/CE.

5. **INGREDIENTS:** COCOA 22/24, FLAVOURS

6. **DOSAGE RECOMMENDED:** g 70/1 OF CREAM BASE (2.5 OZ/QUART GAL)

7. **ASPECT :** POWDER

8. **PACKAGING:** 1.00 Kg (2.2 LBS) PADDED BAG IN P.E.T. & ALUMINUM EXTERIOR

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

10. **SOLUBILITY:** HOT SOLUBLE

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

TOTAL BACTERIAL CHARGE < 5000 UFC/g

SALMONELLA SPP ABSENT /25 g

LEAVENS < 200 UFC/g

MOULDS < 200 UFC/g

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

MOISTURE max 5 %

TOTAL FATS 23,60 g

Saturated fat 18,8 g

CARBOHYDRATES 56,0 g

Sugar 3,0 g

PROTEIN 16,0 g

SALT 0,03 g

NUTRITIONAL VALUES (per 100g - 3,5 OZ)) 500 Kcal

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.

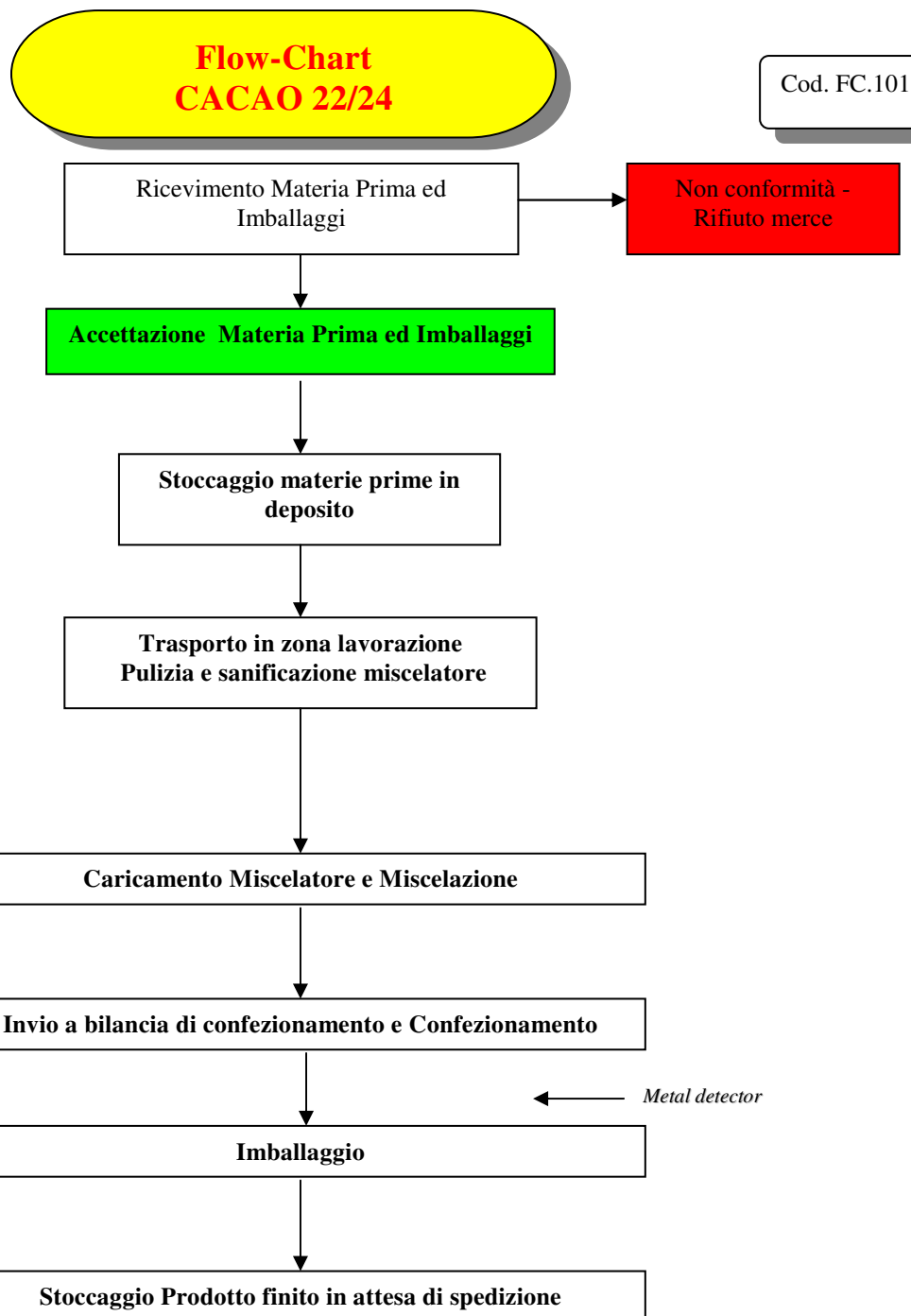
15. **ENVIRONMENT CONCERNS:** AVOID UNLOADING INTO ANY WATER DRAINAGE OR SEWER SYSTEM

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 BUSINNES QUALITY.

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



**Flow-Chart
CACAO AMARO**

Cod. FC.101

