

1. **IMPIEGO PREVISTO:** PRODOTTO DESTINATO ALLA GELATERIA E PASTICCERIA
2. **IDENTIFICAZIONE DELLA SOCIETÀ:** ELENKA SPA
RESPONSABILE LABORATORIO: GALVAGNO FRANCESCO
RESPONSABILE LABORATORIO: DOTT.SSA TERESI LORELLA
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:** SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO, CARMELLO, AROMI.
6. **ADDENSANTI:** E.406 - E.407.
7. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE:** QUANTO BASTA
8. **LEGISLAZIONE :** D.L. 27/01/1992 E SUCCESSIVE MODIFICHE
9. **ASPETTO:** BASE FLUIDA PER DECORARE
10. **CONFEZIONI:** FLACONI PLASTICA DA Kg 1,00 CON COMODO BECCUCCIO SPARGI SALSA
11. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCHI E LONTANO DA FONTI DI CALORE
12. **CARATTERISTICHE:** PER VARIEGARE CREME GELATO
13. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi):**

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

UMIDITA'	max 28 %
pH(POTENZIOMETRICO)	4,00
15. **VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) PER 100 g DI PRODOTTO:**

VALORE ENERGETICO	kcal 380,00
CARBOIDRATI	90,0%
Di cui Zuccheri	90,0%
GRASSI	/
Di cui Saturi	/
PROTEINE	/
SALE	/
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 DI ARIA. UTILIZZARE GUANTI DURANTE LA LAVORAZIONE.
20. **STOCCAGGIO :** E' BUONA NORMA MANTENERE I PRODOTTI IN FLACONI CHIUSI LONTANI 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.

TOPPING CARAMELLO

TECHNICAL SPEC. CHART

COD.311 - PAG.1/1

Rev. 00/2020

1. **PRODUCT INTENDED USE:** ICE CREAM/GELATO & OTHER CONFEXTIONARY MAKING
2. **COMPANY IDENTIFICATION:** ELENKA SPA

PRODUCTION MANAGER:	GALVAGNO FRANCESCO
ANALISYS 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:** GLUCOSE SYRUP, SUGAR, CARAMEL, FLAVOURS.
6. **THICKENING AGENTS:** E.406 - E.407.
7. **DOSAGE RECOMMENDED:** TO TASTE.
8. **LEGISLATION :** D.L. 27/01/1992 AND FURTHER AMENDMENTS
9. **ASPECT :** FLUID BASE FOR DECORATING
10. **PACKAGING:** 1.00 Kg (2.20 LBS) PLASTIC SQUIRT TOP CONTAINER
11. **BEST BEFORE:** FOUR YEARS IN COOL ENVIRONMENT AND AWAY FROM ANY HEAT SOURCES
12. **CHARACTERISTICS:** FOR " VARIEGATA" (MARBLING/DECORATING OF THE ICE CREAM LAYERS & TOP)
13. **BACTERIOLOGICAL-ANALYTICAL RELATION OF SAMPLE:**

TOTAL BACTERIAL CHARGE	< 1000 UFC/g
TOTAL COLIFORM	< 100 UFC/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 10 UFC/g
SALMONELLA SPP	ABSENT /25 g
LEAVENS	< 100 UFC/g
MOULDS	< 100 UFC/g
14. **ANALYTICAL CHEMICAL REPORT OF TRIAL SAMPLE:**

TOTAL FATS	/
Saturated fats	/
CARBOHYDRATES	90,0%
Sugar	90,0%
PROTEIN	/
SALT	/
NUTRITIONAL VALUES (per 100g-3,5 OZ)	380,00 Kcal
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 BUSINNES QUALITY.
 THESE DATA ARE STRICTER THAN THAT EXPRESSED BY HE LATEST REGULATIONS ABOUT THE HYGENICAL AND SANITARY GUARDIANSHIP OF FOODS..

1. EMPLEO PREVISTO: **PRODUCTO APTO POR HELADERÍA Y PASTELERÍA**
2. IDENTIFICACIÓN DE LA SOCIEDAD: **ELENKA SPA**
 RESPONSABLE PRODUCCION: GALVAGNO FRANCESCO
 RESPONSABLE LABORATORIO ANALISIS: DOCT. TERESI LORELLA
3. AUTORIZACIÓN SANITARIA:
 N.70/02 AUSL.6 - AREA SALUD PUBLICA VETERINARIA -PALERMO.
 N.24/03 AUSL.6 - SERVICIO HIGIENE DE LOS ALIMENTOS -PALERMO.
4. RECONOCIMIENTO CEE: 19/054/CEE - DPR 54/97.
5. INGREDIENTES: JARABE DE GLUCOSA, AZUCAR, CAMELO, AROMAS.
6. ESPESANTES: E.406 - E.407.
7. DOSIFICACIÓN ACONSEJADA: CUANTO BASTA
8. LEGISLACIÓN: D.L. 27/01/1992 Y VARIACIONES SUCEASIVAS.
9. ASPECTO: BASE FLUIDA PARA DECORAR.
10. EMBALAJE: FRASQUITO DE PLASTICA DE Kg 1,00 CON COMODO PICO DE ESPARCIMIENTO DE LO PRODUCTO
11. VENCIMIENTO: TRES AÑOS EN AMBIENTE FRÍO Y LEJO DE FUENTES DE CALOR
12. CARACTERÍSTICAS: PARA DECORAR CREMAS DE HELADO
13. RELACIÓN BACTERIOLOGICA ANALITICA DE PRUEBA MUESTRAS:

CARGA BACTERICA TOTAL	< 1000 UFC/g
COLIFORMI TOTALES	< 100 UFC/g
STAPHILOCOCCO AUREUS	< 10 UFC/g
SALMONELLA	AUSENTE /25 g
LEVADURAS	< 100 UFC/g
MOHO	< 100 UFC/g
14. RELACIÓN QUÍMICO ANALITICA DE PRUEBA MUESTRAS:

HUMEDAD	max 28,00%
GRASAS	/
pH "POTENZIOMETRICO"	4,00
AZÚCAR TOTALES	90,00%
15. INDICACIONES DE PELIGROS: NINGÚN RIESGO ESPECIAL ASÍ COMO ESPECIFICADO POR LA NORMA 67/548/CEE E 88/379/CEE.
16. MEDIDAS DE PRIMERO AUXILIO: NINGUNA EN ESPECIAL.
17. PRECAUCIONES AMBIENTALES: EVITAR CUALQUIER DESCARGO EN ALCANTARILLADO, EN EL SUELO O EN EL LUGAR ACÚSTICOS.
18. MANIPULACIÓN: SE RECOMIENDA UNA BUENA HIGIENE PERSONAL Y UNA BUENA CIRCULACIÓN DE AIRE. UTILIZAR GUANTES DURANTE EL TRABAJO.
19. ESTOCAJE: ES BUENA NORMA MANTENER LOS PRODUCTOS EN ENVASES CERRADOS LEJOS DE FUENTES DE CALOR Y SIEMPRE AMPARADOS DE TEMPERATURAS ALTAS. NO VOLVER A UTILIZAR LOS ENVASES VACÍOS.

N.B. LOS DATOS ANALÍTICOS, INDICADOS EN EL ANALISIS, SE REFIEREN A LAS CONDICIONES MEDIAS DE EL PROCESO DE PRODUCCIÓN CONDUCTO SEGÚN LOS RIGUROSOS CRITERIOS DE CALIDAD DE LA EMPRESA. LOS MISMOS RESULTAN SER MÁS RIGUROSOS Y RESTRICTIVOS RESPECTO A CUÁNTO DICTADO POR LAS RECIENTES NORMATIVAS SOBRE LA TUTELA HIGIENICA Y SANITARIA DE LOS ALIMENTOS.

Cod. FC.311

TOPPING CARMELLO

Flow-Chart

Ricevimento Materia Prima ed
Imballaggi

Non conformità -
Rifiuto merce

Accettazione Materia Prima ed Imballaggi

Sciroppo di
Glucosio

Zucchero

Caramello

Aromi e Additivi

Stoccaggio in Silos

Stoccaggio in deposito

CCP

CCP

Trasporto in zona lavorazione - Pulizia e
sanificazione miscelatori
Dosaggio

Trasporto in zona lavorazione - Pulizia e
sanificazione miscelatori

Dosaggio e Caricamento mescolatori

Miscelazione/Concentrazione

Invio a bilancia di confezionamento e Confezionamento

CCPI

Imballaggio

Stoccaggio Prodotto finito in attesa di spedizione

REPARTO FLUIDI