# FRUTTO SOMALO MEZZO MATURO

**SCHEDA TECNICA**

Cod.406 - PAG.1/1
Rev 00/14

1. **IMPIEGO PREVISTO**: **PRODOTTO DESTINATO ALLA GELATERIA E PASTICCERIA**
2. **IDENTIFICAZIONE DELLA SOCIETÀ**: ***ELENKA SPA***
   RESPONSABILE PRODUZIONE: GALVAGNO FRANCESCO
   *RESPONSABILE LABORATORIO ANALISI: DOTT.SSATERESI LORELLA*
3. **AUTORIZZAZIONI SANITARIE**:
   N.70/02 AUSL.6- AREA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA -PALERMO.
   N.24/03 AUSL.6- SERVIZIO IGIENE ALIMENTI -PALERMO.
4. **RICON0SCIMENTO CEE:** 19/054/CEE - DPR 54/97
5. **INGREDIENTI:** BANANA, ZUCCHERO, GLUCOSIO, AROMI .
6. **ACIDIFICANTE** : E.330.
7. **ADDENSANTE** : E.440.
8. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE** :g 30-40 PER LITRO DI MISCELA BASE LATTE.
9. **LEGISLAZIONE** : D.L. 27/01/1992 E SUCCESSIVE MODIFICHE.
10. **ASPETTO:** PASTA.
11. **SOLUBILITA':** PASTA OMOGENEA DISPERSIBILE ANCHE A FREDDO.
12. **CONFEZIONI:** LATTA A BANDA STAGNATA DA Kg 3,00.
13. **SCADENZA:** TRE ANNI IN AMBIENTI FRESCHI E LONTANO DA FONTI DI CALORE.
14. **CARATTERISTICHE:** "GUSTO TRADIZIONALE DELLE BANANE MEZZE MATURE".
15. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi)**:

| | |
|---|---|
| *CARICA BATTERICA TOTALE* | *< 10000 UFC/g* |
| *COLIFORMI* | *< 100 UFC/g* |
| *SALMONELLA* | *ASSENTE / 25 g* |
| *LIEVITI* | *< 1000 UFC/g* |
| *MUFFE* | *< 1000 UFC/g* |

16. **RAPPORTO CHIMICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi)**:

| | |
|---|---|
| *UMIDITA'* | *max 30 %* |
| *GRASSI* | *2,50%* |
| *pH(POTENZIOMETRICO)* | *6,00* |
| *ZUCCHERI TOTALI* | *45,00%* |

17. **VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) PER 100 g DI PRODOTTO**:

| | |
|---|---|
| *VALORE ENERGETICO* | *kcal 320* |
| *CARBOIDRATI* | *g 60* |
| *GRASSI* | *g 2.5* |
| *PROTEINE* | *g 3.0* |
| *FIBRE* | *g 1* |
| *SALE* | */* |

18. **INDICAZIONI DEI PERICOLI:** NESSUN RISCHIO SPECIALE COME DEFINITO DALLE DIRETTIVE 67/548/CEE E 88/379/CEE.
19. **MISURE DI PRIMO SOCCORSO:** NESSUNA MISURA SPECIFICA.
20. **PRECAUZIONI AMBIENTALI:** EVITARE QUALSIASI SCARICO NELLE FOGNE, NEL SUOLO O NELL'AMBIENTE ACQUATICO
21. **MANIPOLAZIONE :** SI RACCOMANDA UNA BUONA IGIENE PERSONALE E DI MANTENERE UNA ADEGUATA CIRCOLAZIONE DI ARIA. UTILIZZARE GUANTI DURANTE LA LAVORAZIONE.
22. **STOCCAGGIO** : E' BUONA NORMA MANTENERE I PRODOTTI IN LATTE CHIUSE 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. 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.*

# FRUTTO SOMALO MEZZO MATURO

**TECHNICAL SPEC.CART**

Cod.406 - PAG.1/1
Rev. 00/14

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 HEALT PUBLIC AREA- PALERMO
   N.24/03 AUSL.6- FOOD HYGIENE SERVICES - PALERMO
4. **IDENTIFICATION CEE:** 19/054/CEE - DPR 54/97
5. **INGREDIENTS:** BANANA, SUGAR, GLUCOSE, FLAVOURS
6. **ACIDIFYING AGENT:** E.330
7. **THICKENING AGENT:** E.440
8. **DOSAGE RECOMMENDED:** 40g (1.4 OZ) PER LITRE/QUARTER GAL OF MILK BASE
9. **LEGISLATION**: D.L. 27/01/1992 AND FURTHER AMENDMENTS
10. **ASPECT :** PASTE
11. **SOLUBILITY:** ALSO COLD DISPERSIBLE HOMOGENOUS PASTE
12. **PACKAGING:** 6.00 Kg (13.2 LBS) PLATED TINS
13. **BEST BEFORE:** THREE YEARS, IN COOL ENVIRONMENT AND AWAY FROM ANY HEAT SOURCES
14. **CHARACTERISTICS:** TRADITIONAL FLAVOUR OF MATURE BANANA
15. **BACTERIOLOGICAL-ANALYTICAL RELATION OF SAMPLE**:

| | |
|---|---|
| *TOTAL BACTERIAL CHARGE* | *< 10000 UFC/g* |
| *TOTAL COLIFORM* | *< 100 UFC/g* |
| *STAPHILOCOCCUS AUREUS* | *< 10 UFC/g* |
| *SALMONELLA SPP* | *ABSENT /25 g* |
| *LEAVENS* | *< 1000 UFC/g* |
| *MOULDS* | *< 1000 UFC/g* |

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

| | |
|---|---|
| *MOISTURE* | *max 30,00%* |
| *TOTAL FATS* | *2,50%* |
| *Saturated* | */* |
| *pH(POTENTIOMETRICALLY)* | *6,00* |
| *CARBOYDRATES* | *45,00%* |
| *Sugar* | */* |
| *PROTEIN* | *3 %* |
| *FIBER* | *1 %* |
| *SALT* | */* |
| *NUTRITIONAL VALUES (per 100g - 3,5 OZ))* | *320,00 Kcal* |

17. **SAFETY INDICATIONS:**NO PARTICULAR RISK AS ESTABLISHED BY THE EEC DIRECTIVES 67/548/CEE AND 88/379/CEE
18. **FIRST AID MEASURES:** NO SPECIFIC MEASURE
19. **ENVIRONMENT CONCERNS:** AVOID UNLOADING INTO ANY WATER DRAINAGE OR SEWER SYSTEM
20. **HANDLING RECOMMENDATIONS:**PROPER PERSONAL HYGIENE, MAINTAINING AN ADEQUATE AIR VENTILATION SYSTEM AND USING GLOVES WHILE WORKING
21. **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 QUALITIY.*

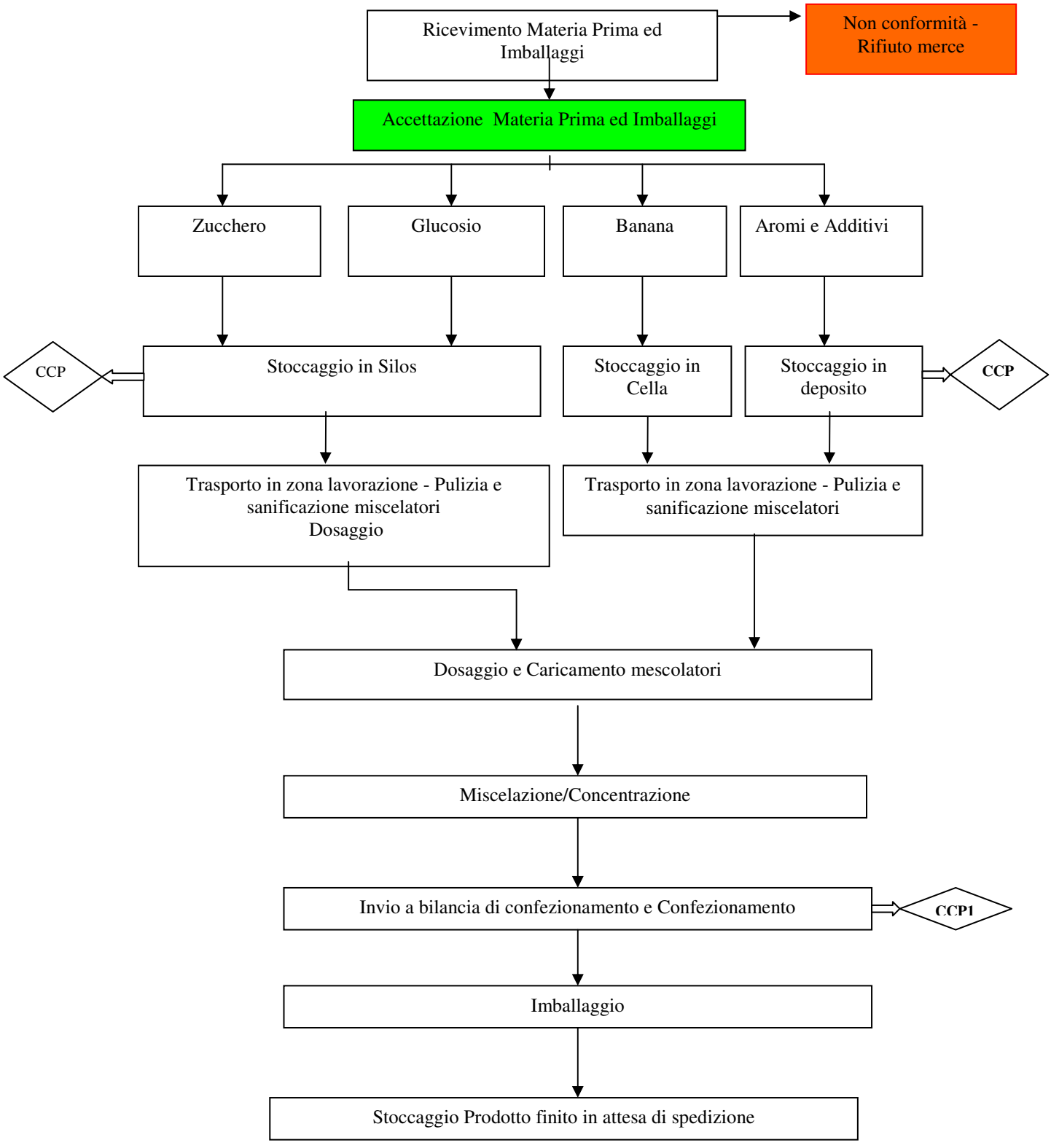
*THESE DATA ARE STRICTER THAN THAT EXPRESSED BY HE LATEST REGULATIONS ABOUT THE HYGENICAL AND SANITARY GUARDIANSHIP OF FOODS..*

ELENKA SPA – VIA PARTANNA MONDELLO,46 – 90147 PALERMO "P.I. 02822160822"
TEL 091/532740- FAX 091/534219

# FRUTTO SOMALO MEZZO MATURO

## Flow-Chart

Cod.406




***REPARTO PASTE***

ELENKA SPA – VIA PARTANNA MONDELLO,46 – 90147 PALERMO "P.I. 02822160822"
TEL 091/532740- FAX 091/534219