elenka
INDUSTRIA DERIVATI NATURALI

TOPPING
AMARENA

SCHEDA TECNICA

COD.306 - PAG.1/1
Rev. 00/2026

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. **AUTORIZZAZIONI SANITARIE**:
   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:** ZUCCHERO, GLUCOSIO, SUCCO DI AMARENA, AROMI.
6. **ACIDIFICANTE :** E.330.
7. **ADDENSANTI :** E.407 - E.406 - E.415.
8. **COLORANTI:** E.122 - E.132 - E.150d.
9. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE**: QUANTO BASTA.
10. **ASPETTO:** BASE FLUIDA PER DECORARE.
11. **CONFEZIONI:** FLACONI PLASTICA DA Kg 1,00 CON COMODO BECCUCCIO SPARGI SALSA.
12. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCHI E LONTANO DA FONTI DI CALORE.
13. **CARATTERISTICHE:** " PER VARIEGARE CREME GELATO".
14. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi)**:

CARICA BATTERICA TOTALE	*< 1000 UFC/g*
ENTEROBATTERI	*< 10 UFC/g*
STAPHILOCOCCO AUREUS	*< 100 UFC/g*
SALMONELLA	*ASSENTE / 25 g*
LIEVITI	*< 100 UFC/g*
MUFFE	*< 100 UFC/g*

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

UMIDITA'	*max 30%*
pH(POTENZIOMETRICO)	*2,70*

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

VALORE ENERGETICO	*kcal 220*
CARBOIDRATI	*g 70,0*
Di cui zuccheri	*g 70,0*
GRASSI	*g 1,0*
Di cui saturi	*/*
PROTEINE	*/*
SALE	*/*

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

TECHNICAL SPEC. CHART

COD.306 - PAG.1/1
Rev. 00/2026

1. **PRODUCT INTENDED USE: ICE CREAM/GELATO & OTHER CONFEXTIONARY MAKING**
2. **COMPANY IDENTIFICATION:** ***ELENKA SPA***
   PRODUCTION MANAGER : *GALVAGNO FRANCESCO*
   ANALYSIS LABORATORY MANAGER : *Ms. TERESI LORELLA*
3. **SANITARY AUTHORIZATIONS**:
   N.70/02 AUSL.6- FOOD HYGIENE SERVICES - PALERMO (ITALY)
   N.24/03 AUSL.6- FOOD HYGIENE SERVICES - PALERMO (ITALY)
4. **IDENTIFICATION NUMBRER CEE** :IT 19/054/CE
5. **INGREDIENTS:** SUGAR, GLUCOSE, EGRIOT CHERRYJUICE, FLAVOURS.
6. **ACIDYFYING AGENT :** E.330.
7. **THICKENING AGENTS :** E.407 - E.406 - E.415.
8. **COLOURING AGENT:** E.122 - E.132 - E.150d.
9. **DOSAGE RECOMMENDED:**TO TASTE**.**
10. **ASPECT :** FLUID BASE FOR DECORATING
11. **PACKAGING:** 1.00 Kg (2.20 LBS) PLASTIC SQUIRT TOP CONTAINER
12. **BEST BEFORE:** FOUR YEARS IN COOL ENVIRONMENT AND AWAY FROM ANY HEAT SOURCES
13. **CHARACTERISTICS:** FOR " VARIEGATA" (MARBLING/DECORATING OF THE ICE CREAM LAYERS & TOP)
14. **BACTERIOLOGICAL-ANALYTICAL RELATION OF SAMPLE**:

TOTAL BACTERIAL CHARGE	< 1000 UFC/g
ENTEROBACTER	< 10 UFC/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 100 UFC/g
SALMONELLA SPP	ABSENT /25 g
LEAVENS	< 100 UFC/g
MOULDS	< 100 UFC/g

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

MOISTURE	max 30%
TOTAL FATS	1,0 g
Satured	/
CARBOHYDRATES	70,0 g
TOTAL SUGAR	70,0 g
PROTEINS	/
SALT	/
NUTRITIONAL VALUES (per 100g-3,5 OZ)	220,0Kcal

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

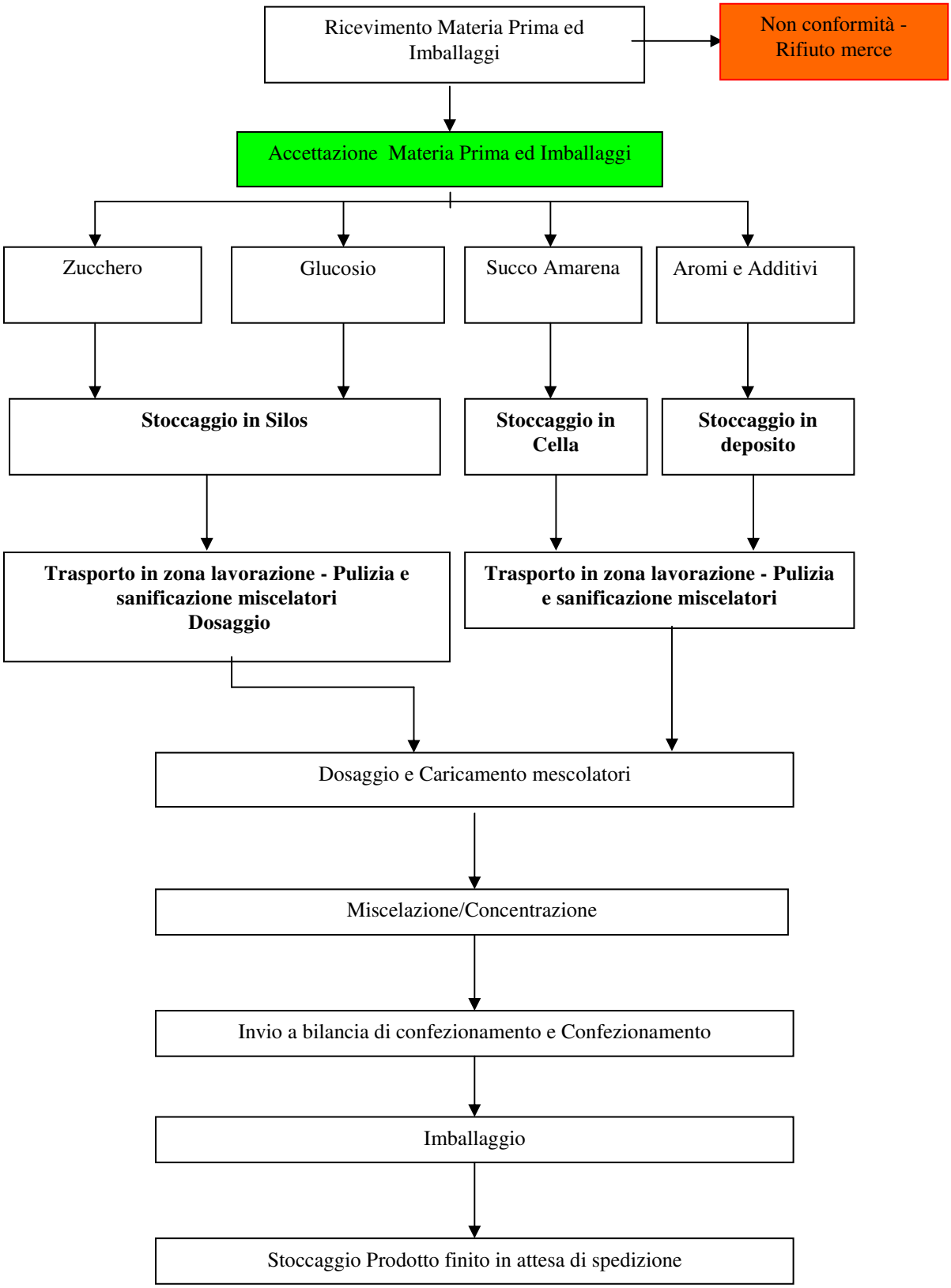
THESE DATA ARE STRICTER THAN THAT EXPRESSED BY HE LATEST REGULATIONS ABOUT THE HYGENICAL AND SANITARY GUARDIANSHIP OF FOODS..

elenka
INDUSTRIA DERIVATI NATURALI

TOPPING AMARENA

Flow-Chart TOPPING AMARENA

COD. 306



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