elenka
INDUSTRIA DERIVATI NATURALI

PISTACCHIO PURO 100%

SCHEDA TECNICA

Cod.775 - 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. **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/CEE
5. **INGREDIENTI**: **PISTACCHIO**
6. **COLORANTI VEGETALI:** (E141) CLOROFILLA, (E100) CURCUMINA.
7. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE** :g 80 PER LITRO DI MISCELA BASE LATTE
8. **ASPETTO:** PASTA
9. **SOLUBILITA':** ANCHE A FREDDO
10. **CONFEZIONI:** LATTE A BANDA STAGNATA DA Kg.3,00
11. **SCADENZA:** QUATTRO ANNI IN AMBIENTI FRESCHI E LONTANO DA FONTI DI CALORE
12. **CARATTERISTICHE:** GUSTO NATURA
13. **RAPPORTO BATTERIOLOGICO ANALITICO DI PROVA CAMPIONI (valori medi)**:

CARICA BATTERICA TOTALE	*< 10000 UFC/g*
ENTEOBATTERI	*< 10 UFC/g*
SALMONELLA	*ASSENTE / 25 g*
LIEVITI	*< 1000 UFC/g*
MUFFE	*< 1000 UFC/g*
AFLATOSSINE TOT (B1,B2,G1,G2)	*< 10 ppb*

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

UMIDITA'	*max 2 %*
pH(POTENZIOMETRICO)	*7,0*

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

VALORE ENERGETICO	*kcal 673.0*
CARBOIDRATI	*30,00 g*
di cui zuccheri	*20,30 g*
GRASSI	*56,3 g*
di cui saturi	*5.6 g*
PROTEINE	*9,4 g*
SALE	*0,34 g*

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 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.

GLI STESSI RISULTANO ESSERE PIU' RESTRITTIVI RISPETTO A QUANTO DETTATO DALLE RECENTI NORMATIVE SULLA TUTELA IGIENICA E SANITARIA DEGLI ALIMENTI.

elenka
INDUSTRIA DERIVATI NATURALI

PISTACCHIO PURO 100%

TECHNICAL SPEC. CHART

Cod.775 - 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*
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 CEE** : IT 19/054/CEE
5. **INGREDIENTS:** **PISTACHIO**.
6. **VEGETABLE COLOURS:** (E141) CHLOROPHYLLE, (E100) CURCUME.
7. **DOSAGE RECOMMENDED:**80g/l (2.8 OZ/QUART GAL) OF MILK BASE MIX
8. **ASPECT :** PASTE
9. **SOLUBILITY:** ALSO COLD SOLUBLE
10. **PACKAGING:** 3.00 Kg (6.6 LBS) PLATED TINS
11. **BEST BEFORE:** FOUR YEARS IN COOL ENVIRONMENT AND AWAY FROM ANY HEAT SOURCES
12. **CHARACTERISTICS:** A VERY NATURAL CLASSIC TASTE
13. **BACTERIOLOGICAL-ANALYTICAL RELATION OF SAMPLE**:

TOTAL BACTERIAL CHARGE	*< 10000 UFC/g*
ENTEROBACTER	*< 10 UFC/g*
STAPHILOCOCCUS AUREUS	*< 100 UFC/g*
SALMONELLA SPP	*ABSENT /25 g*
LEAVENS	*< 1000 UFC/g*
MOULDS	*< 1000 UFC/g*
AFLATOXINE B1,B2,G1,G2	*< 10 ppb*

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

MOISTURE	*Max 2,00%*
TOTAL FATS	*56,3, g*
satured fats	*5,6 g*
CARBOHYDRATES	*30,0 g*
Sugar	*20,3 g*
TOTAL PROTEINS (Nx6,25)	*9,4 g*
SALT	*0,34 g*
NUTRITIONAL VALUES (per 100g-3,5 OZ)	*673.0 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 QUALITIY.

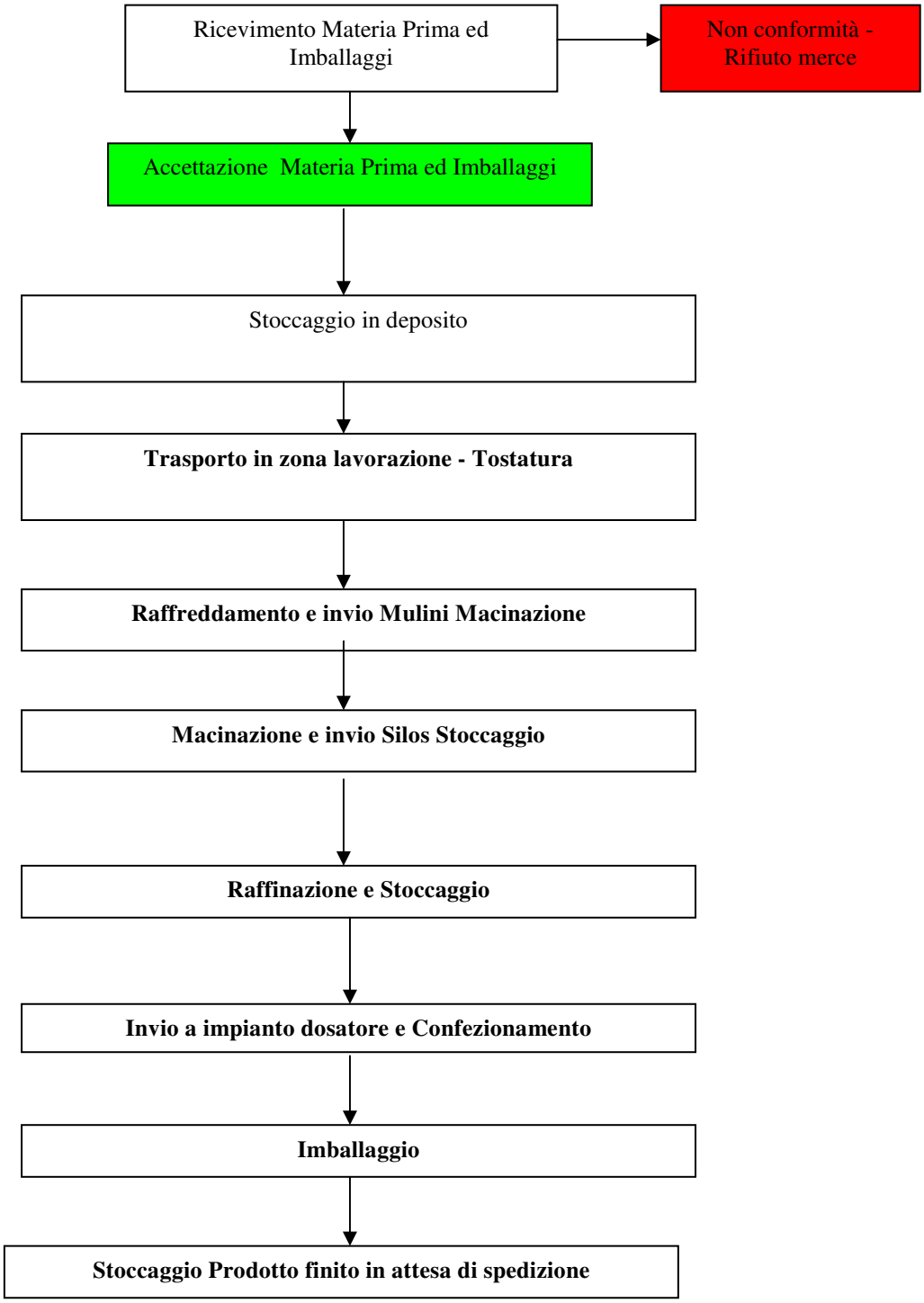
THESE DATA ARE STRICTER THAN THAT EXPRESSED BY HE LATEST REGULATIONS ABOUT THE HYGENICAL AND SANITARY GUARDIANSHIP OF FOODS..

elenka
INDUSTRIA DERIVATI NATURALI

PISTACCHIO PURO 100%

Flow-Chart

Cod.775



REPARTO PASTE