RINFORZO CAFFE'

TECHNICAL SPEC. CHART

NS. cod.304 - PAG.1/1
Rev. 00/2018

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- 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, VEGETABLE EXTRACTS, COFFEE EXTRACT, FLAVOURS
6. **COLOURING AGENT:** E.150d
7. **DOSAGE RECOMMENDED:**10-20 g/l (0.35-0.70 OZ/QUART GAL) OF MILK BASE MIX
8. **LEGISLATION** : D.L. 27/01/1992 AND FURTHER AMENDMENTS
9. **ASPECT :** FLUID FLAVOUR
10. **PACKAGING:** 2.60 Kg (5.7 LBS) GLASS BOTTLES
11. **BEST BEFORE:** THREE YEARS IN COOL ENVIRONMENT WHITHOUT ANY PRECAUTIONS
12. **SOLUBILITY:** COLD SOLUBLE
13. **CHARACTERISTICS:**CONCENTRATED COFFEE AROMA
14. **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*

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

MOISTURE	*max 30,00%*
TOTAL FATS	*1,30%*
pH(POTENTIOMETRICALLY)	*4,50*
TOTAL SUGAR(by uncertain diff.)	*64,00%*
TOTAL PROTEINS (Nx6,25)	*0,90%*
NUTRITIONAL VALUES (per 100g - 3,5 OZ)	*282,00 Kcal*

16. **SAFETY INDICATIONS:** NO PARTICULAR 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..

RINFORZO CAFFE'

SCHEDA TECNICA

NS. cod.304 - PAG.1/1
Rev. 00/2018

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:** 19/054/CEE - DPR 54/97
5. **INGREDIENTI:** GLUCOSIO, ESTRATTIVEGETALI, ESTRATTO DI CAFFE', AROMI -
6. **COLORANTI:** E.150d.
7. **DOSI D'IMPIEGO CONSIGLIATE** : g 10/20 PER LITRO DI MISCELA A BASE DI LATTE..
8. **LEGISLAZIONE** : D.L. 27/01/1992 E SUCCESSIVE MODIFICHE
9. **ASPETTO:** FLUIDO.
10. **SOLUBILITA':** A FREDDO
11. **CONFEZIONI:** BOCCIONI DI VETRO DA Kg 2,60
12. **SCADENZA:** TRE ANNI IN AMBIENTI FRESCHI SENZA ALCUNA PRECAUZIONE.
13. **CARATTERISTICHE:** "DECISO GUSTO DI CAFFE' CON MODESTE DOSI D'IMPIEGO".
14. **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*

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

UMIDITA'	*max 30 %*
GRASSI	*1,3 %*
pH(POTENZIOMETRICO)	*4,50*
ZUCCHERI TOTALI	*64 %*

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

VALORE ENERGETICO	*kcal 282*
CARBOIDRATI	*g 66,00*
GRASSI	*g 1,3*
PROTEINE	*g 0,9*

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 BOCCIONI CHIUSI LONTANE DA FONTI DI CALORE E COMUNQUE PROTETTI DALLE ELEVATE TEMPERATURE. NON RIUTILIZZARE I CONTENITORI VUOTI.

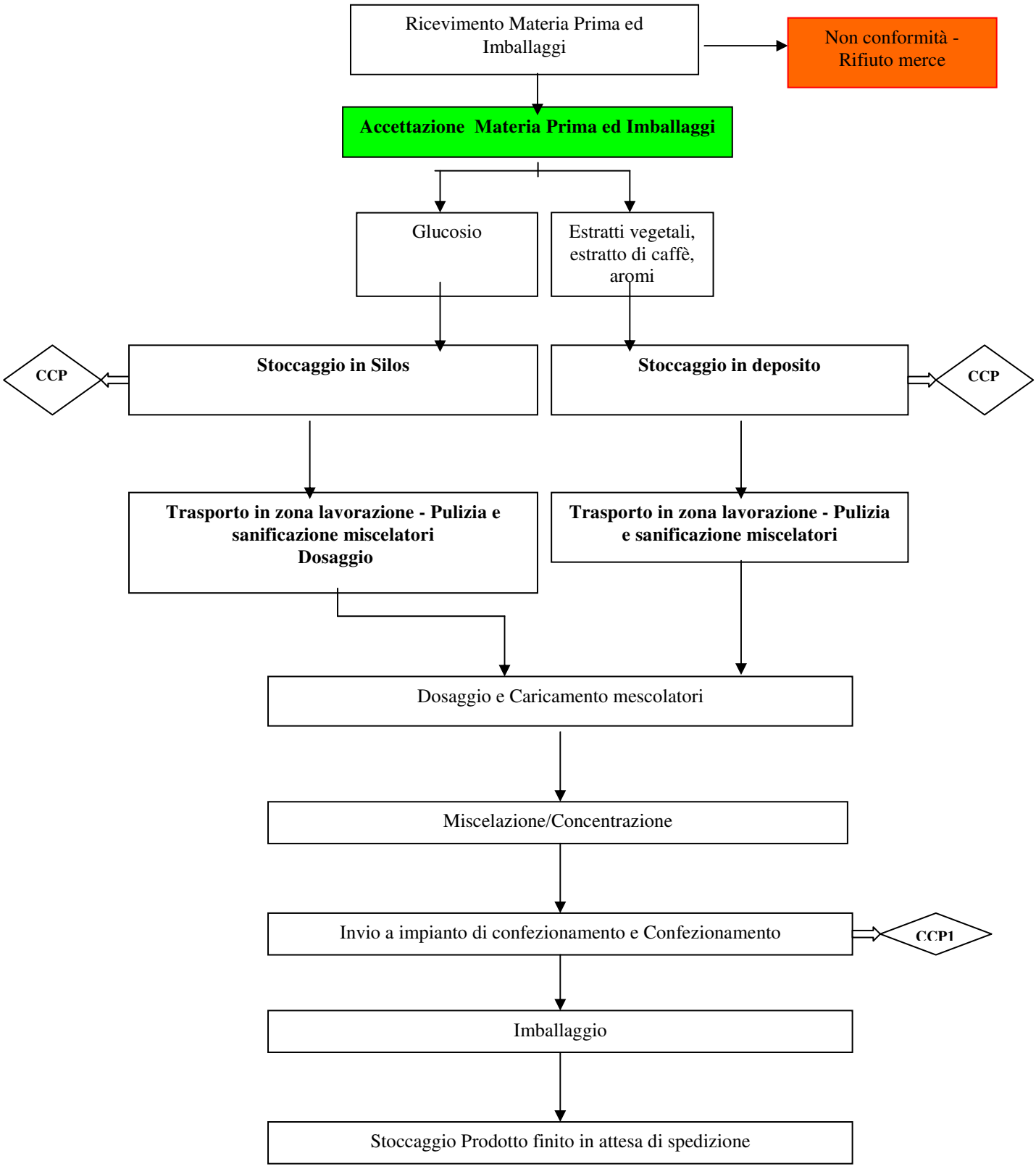
N.B. I DATI ANALATICI, RIPORTATI NELLE ANALISI, SI RIFERISCONO ALLE CONDIZIONI MEDIE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE CONDOTTO SECONDO I RIGOROSI CRITERI DI QUALITA' AZIENDALE.
GLI STESSI RISULTANO ESSERE PIU' RESTRITTIVI RISPETTO A QUANTO DETTATO DALLE RECENTI NORMATIVE SULLA TUTELA IGIENICA E SANITARIA DEGLI ALIMENTI.

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

RINFORZO CAFFE'

Flow-Chart RINFORZO CAFFE'

Cod. FC.304



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