

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(60%), VEGETABLE EXTRACTS(20%), COFFEE EXTRACT(18%), FLAVOURS(1%)

6. **COLOURING AGENT:** E.150d(1%)

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
STAPHYLOCOCCUS 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%
Satured	/
pH(POTENTIOMETRICALLY)	4,50
CARBOHYDRATES	66,00%
Sugar	64,00 %
TOTAL PROTEINS (Nx6,25)	0,90%
NUTRITIONAL VALUES (per 100g - 3,5 OZ)	282,00 Kcal
Vit. A	0
Vit. C	0

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 QUALITY.

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

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(60%), ESTRATTIVEGETALI(20%), ESTRATTO DI CAFFE'(18%), AROMI(1%)
6. **COLORANTI:** E.150d.(1%)
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 FRESCI 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
Vit. A	0
Vit. C	0
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 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.

RINFORZO CAFFE'

Flow-Chart RINFORZO CAFFE'

Cod. FC.304

Ricevimento Materia Prima ed
Imballaggi

Non conformità -
Rifiuto merce

Accettazione Materia Prima ed Imballaggi

Glucosio

Estratti vegetali,
estratto di caffè,
aromi

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 impianto di confezionamento e Confezionamento

CCPI

Imballaggio

Stoccaggio Prodotto finito in attesa di spedizione



Date: March 15, 2013

ALLERGEN DECLARATION
COD. 304 RINFORZO CAFFE' :

Column 1 indicates the allergens that may be found in the product, from addition or cross-contamination.

Column 2 indicates the allergens present in other products that are run on the same equipment but at a different time. Column 3 indicates whether any allergens are present in your plant.

Please fill in each cell of the table with a **YES** or **NO** and, when applicable, include the name of the ingredient. **Do not leave empty cells.**

Colonna 3 indica tutti gli altri allergeni presenti nello stabilimento.

Component	Present in the product	Present in other products manufactured on the same line	Present in the same manufacturing plant
Peanut or its derivatives	NO	NO	Yes
Tree Nuts (almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts [filberts], macadamia nuts, pecans, pine nuts [pignolias], pistachio nuts, and walnuts)	NO	NO	Yes
Sesame seeds or its derivatives , e.g., paste and oil etc.	NO	NO	NO
Milk or its derivatives , e.g., milk caseinate, whey concentrate, yogurt powder, etc.	NO	NO	YES
Eggs or its derivatives , e.g., frozen yolk, egg white powder and egg protein isolates etc.	NO	NO	YES
Fish or its derivatives , e.g., fish protein and extracts etc.	NO	NO	NO
Shellfish (including crab, crayfish, lobster, prawn and shrimp) or their derivatives , e.g., extracts etc.	NO	NO	NO
Crustaceans and Mollusks (including snails, clams, mussels, oysters, cockle and scallops) or their derivatives , e.g., extracts etc.	NO	NO	NO
Soybeans (proteins)	NO	NO	YES
Gluten protein sources from the grain of any of the following cereals or from the grain of a hybridized strain that is created from at least one of the following cereals: barley, oats, rye, triticale, wheat; or any modified gluten protein , including any gluten protein fraction, that is derived from the grain of any of the mentioned above cereals or from the grain of a hybridized strain (<i>gluten</i>)	NO	NO	YES
Sulphites (potassium bisulphite, potassium metabisulphite, sodium bisulphite, sodium dithionite, sodium metabisulphite, sodium sulphite, sulphur dioxide and sulphurous acid)	NO	NO	YES
Mustard seeds (<i>allergène alimentaire</i>)	NO	NO	NO



Data : maggio 2018

SCHEDA ALLERGENI

Prodotto : RINFORZO CAFFE'

Colonna 1 indica gli allergeni che si trovano nel prodotto, per aggiunta o per cross-contamination.

Colonna 2 indica gli allergeni presenti in altri prodotti che si trovano nella stessa linea o nello stesso reparto ma lavorati in momenti differenti.

Colonna 3 indica tutti gli altri allergeni presenti nello stabilimento.

Allergeni	Presente nel prodotto	Presente in altri prodotti lavorati nella stessa linea	Presente nello stabilimento
Noccioline o derivati	NO	NO	SI
Altra Frutta a Guscio (Mandorle, noce di Brasile, Anacardio, nocciola, noci, Pistacchio, etc...)	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi come SO₂	NO	NO	SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Soia o prodotti a base di soia	NO	NO	SI
Cereali contenenti glutine	NO	NO	SI



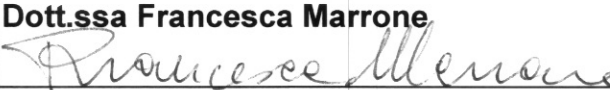
Spett.le **Bruyerre**

DICHIARAZIONE NON - IONIZZAZIONE

La Ditta **ELENKA S.p.A.**, con sede a Palermo in Via Partanna Mondello n.46,

DICHIARA

che, tenuto conto delle dichiarazioni ricevute dai propri fornitori, tutte le materie prime utilizzate nei nostri semilavorati sono conformi al Reg. 1992/2 ed al Reg. 1999/3.

Responsabili Laboratorio Analisi	Dott.ssa Lorella Teresi 
	Dott.ssa Francesca Marrone 
Data	Palermo li 24 Settembre 2018



Spett.le Bruyerre

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' IMBALLI

La Ditta **ELENKA S.p.A.**, con sede a Palermo in Via Partanna Mondello n.46,

DICHIARA

che, tenuto conto delle dichiarazioni ricevute dai propri fornitori, tutti i materiali utilizzati nei nostri imballi sono conformi al Reg. 1935/2004/CE ed al Reg. 10/2011/CE e successivi aggiornamenti e modifiche.

Responsabili Laboratorio Analisi	Dott.ssa Lorella Teresi <i>Lorella Teresi</i>
	Dott.ssa Francesca Marrone <i>Francesca Marrone</i>
Data	Palermo li 24 Settembre 2018