

SCHEDA TECNICA

ARTICOLO

| | |
|-------------|--------------------------|
| Codice | 072892 |
| Descrizione | PRATO FIORE UOVO LATTE C |

INGREDIENTI

Cioccolato al latte

Ingredienti: zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitine (di SOIA), vanillina.

Cacao: 32% minimo

Allergeni: LATTE, SOIA. Può contenere NOCCIOLE, MANDORLE e altra FRUTTA A GUSCIO. Senza glutine.

VALORI NUTRIZIONALI / 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energia | 2299 kJ / 550 kcal |
| Grassi | 32 g |
| -di cui acidi grassi saturi | 19 g |
| Carboidrati | 59 g |
| -di cui zuccheri | 56 g |
| Proteine | 7 g |
| Sale | 0,25 g |

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Sapore: Tipico del cioccolato al latte, assenza di sapori estranei

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| | Valori target | max | unit |
|---------|---------------|-----|------|
| Umidità | < 1,5 | 1,5 | % |
| Aw | 0,5 | - | - |

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

| | Max | Unit |
|----------------------------------|---------|--------|
| Conta mesofila totale | 20000 | cfu/g |
| Enterobatteriacee | 100 | cfu/g |
| Escherichia coli | Assente | in 1 g |
| Muffe | 100 | cfu/g |
| Lieviti | 100 | cfu/g |
| Stafilococchi coagulasi positivi | 100 | cfu/g |
| Salmonella | Assente | in 25g |

PESO UNITA' DI CONSUMO

230 g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

1. Conservare il cioccolato in luogo fresco, asciutto ed aerato, lontano da cattivi odori e dai raggi solari, mantenendo la temperatura tra 16°C e 18°C: gli sbalzi di temperatura sono la causa dell'imbiancamento del Prodotto.
2. Maneggiare con cura gli imballi: il cioccolato è un prodotto delicato.
3. Immagazzinare il cioccolato lontano dai muri e mai direttamente sul pavimento, evitando di accatastare le confezioni per non provocare schiacciamenti e rotture.
4. Conservare il cioccolato lontano da prodotti facilmente infestabili da insetti.
5. Pulire regolarmente il magazzino, controllando l'eventuale presenza di roditori e insetti.

CONDIZIONI GENERALI

1. Il prodotto non contiene additivi diversi da quelli riportati sulle singole etichette.
2. La Lindt S.p.A garantisce che le materie prime utilizzate non contengono ingredienti derivati da materie prime geneticamente modificate.
3. L'etichettatura del prodotto è conforme al regolamento UE n° 1169/2011.
4. Il prodotto è conforme alle richieste legali dei paesi CEE, EFTA, USA.

SHELF LIFE

Shelf life: 120 giorni (shelf life residua minima garantita)

Induno Olona, 24 gennaio 2023
Luserna san Giovanni

LINDT & SPRÜNGLI S.P.A
Quality Assurance