



LINDT & SPRÜNGLI

SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	072954
NOME PRODOTTO	PRALINES CONF REG C/2 SG
DESCRIZIONE PRODOTTO	Cioccolatini assortiti
PRODUTTORE / FORNITORE	Lindt & Sprüngli SpA - Via Gianavello 41, 10062 Luserna S.Giovanni (TO)
PAESE DI PRODUZIONE	Prodotto in Italia

INGREDIENTI	zucchero, pasta di cacao, nocciole, burro di cacao, latte intero in polvere, grassi vegetali (cocco, palma, cacao e girasole), fiocchi di cioccolato [zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitine (di soia), aromi], cacao magro in polvere, pistacchi, granella di cacao, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitine (di soia), aromi, panna in polvere, mandorle, burro anidro, vaniglia in polvere, sciroppo di glucosio, colorante: E 141.
-------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INGREDIENTE CARATTERISTICO	TIPOLOGIA INGREDIENTE E QUANTITA' % NEL PRODOTTO FINITO
QUAL'È L'INGREDIENTE CHE CARATTERIZZA MAGGIORMENTE QUESTO PRODOTTO?	-

ISTRUZIONI PER L'USO	-
----------------------	---

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
	QUANTITA' PER 100 GRAMMI	
VALORE ENERGETICO Kj	2299	
VALORE ENERGETICO kcal	552	
GRASSI (g)	TOTALI	36
	SATURI	16
	GRASSI TRANS	0
CARBOIDRATI (g)	TOTALI	46
	ZUCCHERI	43
	POLIOLI	0
PROTEINE (g)	7,3	
SALE (g)	0,08	
SODIO (mg)	32	

ALLERGENI	Nocciole, latte, soia, pistacchi, mandorle. Può contenere altra frutta a guscio.
ALTRE INFORMAZIONI	
OGM	I nostri prodotti non contengono ingredienti derivanti da Organismi Geneticamente Modificati. In particolare la lecitina deriva da soia la cui filiera di produzione è certificata IP e ciascuna fornitura controllata presso laboratori specializzati.
REQUISITI CHIMICO-FISICI	UMIDITA': < 1%; Aw < 0,5
MICROBIOLOGIA	C.B.T inferiore a 20000 U.F.C./g E.coli assente in 0,1g Salmonella assente/25g
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	Conservare in luogo fresco ad asciutto, lontano da fonti di calore, privo di odori.
SHELF LIFE	15 MESI (calcolato da analisi sensoriali)
LOTTO	-

REDATTO DA: Silvia Tinti
DATA E LUOGO: Luserna San Giovanni

09/09/2022