



SCHEMA TECNICA

ARTICOLO

Codice	084787d
Descrizione	COLOMBA CIOCCOL BORSINA

INGREDIENTI

Colomba (prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale) con cioccolato extra (cacao: 50% minimo), senza scorze di agrumi candite, glassata alla nocciola

Ingredienti: farina di FRUMENTO, cioccolato extra 14% [zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitine (di SOIA), vanillina], zucchero, acqua, BURRO, granella di zucchero 7,1%, tuorlo d'UOVO fresco, lievito naturale da madre bianca (farina di FRUMENTO, acqua), MANDORLE 3,9%, albume d'UOVO fresco, NOCCIOLE 1,3%, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, sciroppo di zucchero invertito, farina di riso, miele, burro di cacao, LATTE in polvere, sale, amido di riso, aromi, bacche di vaniglia del Madagascar.

Allergeni:

FRUMENTO, SOIA, LATTE, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE. Può contenere altra FRUTTA A GUSCIO, SENAPE e LUPINI.

-

VALORI NUTRIZIONALI / 100 g

Energia	1668 kJ / 400 kcal
Grassi	19 g
-di cui acidi grassi saturi	9,9 g
Carboidrati	52 g
-di cui zuccheri	29 g
Proteine	7,1 g
Sale	0,34 g

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Sapore: Tipico, assenza di sapori estranei

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	Valori target	max	unit
Umidità	< 26	26	%
Aw	0,86	-	-

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

3 pezzi da 1000 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: 60 giorni (shelf life residua minima garantita)

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

-

Induno Olona, 15 gennaio 2024
Luserna san Giovanni

LINDT & SPRÜNGLI S.P.A
Quality Assurance