

SCHEDA TECNICA

ARTICOLO

Codice	084741
Descrizione	COLOMBA NOCCILOTTO

INGREDIENTI

Colomba (prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale) senza canditi, farcito con crema alle nocciole, ricoperto di cioccolato e decorato con granella di nocciole caramellate

Ingredienti: farina di FRUMENTO, crema alle NOCCIOLE 15% [sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, destrosio, NOCCIOLE 9% (corrispondente al 1,3% del prodotto finito), cacao in polvere, LATTE scremato in polvere, alcool, addensante: pectine, conservante: sorbato di potassio, aromi], UOVA fresche, zucchero, cioccolato 11% [zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, BURRO anidro, emulsionante: lecitine (di SOIA), vanillina], BURRO, LATTE intero fresco pastorizzato, granella di NOCCIOLE caramellate 3% [zucchero, NOCCIOLE 37% (corrispondente al 1,1% del prodotto finito)], lievito naturale (contiene FRUMENTO), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, fruttosio, aromi.

Allergeni:

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

VALORI NUTRIZIONALI / 100 g

Energia	1609 kJ / 383 kcal
Grassi	15 g
-di cui acidi grassi saturi	9,7 g
Carboidrati	54 g
-di cui zuccheri	25 g
Proteine	6,7 g
Sale	0,4 g

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Sapore: -

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	Valori target	max	unit
Umidità	< 14	14	%
Aw	0,9	-	-

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

750 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)

Induno Olona, 24 gennaio 2023
Luserna san Giovanni

LINDT & SPRÜNGLI S.P.A
Quality Assurance