



## SCHEMA TECNICA

### ARTICOLO

|             |                          |
|-------------|--------------------------|
| Codice      | 312019                   |
| Descrizione | CALD AVT PRL ASS 250G TT |

### INGREDIENTI

#### Praline assortite

Ingredienti: zucchero, pasta di cacao, **nocciole** caramellate (**nocciole**, zucchero), burro di cacao, **lattosio**, **latte** intero in polvere, grasso di palma, **burro** anidro, **mandorle**, **nocciole**, zucchero invertito, sciroppo di glucosio, cacao magro, granella di wafer (farina di **frumento** e di riso, zucchero, agenti lievitanti (carbonati di sodio, sale, aroma naturale di vaniglia), **latte** scremato in polvere, stabilizzante (sorbitolo), emulsionante (lecitina di **soia**), estratto di malto d'**orzo**, aromi, sale, conservante (acido sorbico).

Può contenere **uova** ed altra **frutta a guscio**.

### VALORI NUTRIZIONALI / 100 g

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energia                     | 2238 kJ / 537 kcal |
| Grassi                      | 33 g               |
| -di cui acidi grassi saturi | 18 g               |
| Carboidrati                 | 53 g               |
| -di cui zuccheri            | 51 g               |
| Proteine                    | 5,3 g              |
| Sale                        | 0,13 g             |

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Sapore: Tipico, assenza di sapori estranei

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

|         | Valori target | max | unit |
|---------|---------------|-----|------|
| Umidità | -             | 2   | %    |

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

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

### PESO UNITA' DI CONSUMO

250g



---

## 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 & Sprüngli 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.
- 

Induno Olona, 15 Giugno 2023

LINDT & SPRUNGLI S.P.A.  
Quality Assurance