



## SCHEMA TECNICA

### ARTICOLO

|             |                     |
|-------------|---------------------|
| Codice      | 423774              |
| Descrizione | EXPO EMOTICON LATTE |

### INGREDIENTI

#### Cioccolato al latte

Ingredienti: zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, **lattosio**, **latte** scremato in polvere, emulsionante (lecitina di **soia**), estratto di malto d'**orzo**, aroma.

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

Cacao: 30% minimo.

### VALORI NUTRIZIONALI / 100 g

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energia                     | 2275 kJ / 545 kcal |
| Grassi                      | 32 g               |
| -di cui acidi grassi saturi | 19 g               |
| Carboidrati                 | 56 g               |
| -di cui zuccheri            | 55 g               |
| Proteine                    | 7,3 g              |
| Sale                        | 0,20 g             |

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Sapore: Tipico del cioccolato al latte, 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

30 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 & 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 Settembre 2021

LINDT & SPRÜNGLI S.P.A.  
Quality Assurance