



SCHEMA TECNICA

ARTICOLO

Codice	727116
Descrizione	TAV LG BIANCO/MAND 150

INGREDIENTI

Cioccolato bianco con mandorle.

Ingredienti: **mandorle** (32%), zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante (lecitina di **soia**), aroma

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

VALORI NUTRIZIONALI / 100 g

Energia	2522 kJ / 606 kcal
Grassi	42 g
-di cui acidi grassi saturi	17 g
Carboidrati	44 g
-di cui zuccheri	39 g
Proteine	11 g
Sale	0,17 g

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Sapore: Tipico del cioccolato bianco con mandorle, 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
<i>Escherichia coli</i>	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

150 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.
-

Induno Olona, 23 Settembre 2020

LINDT & SPRUNGLI S.P.A.
Quality Assurance