



SCHEMA TECNICA / DATA SHEET

ARTICOLO - ARTICLE

Codice / Number	850606
Descrizione / Description	TAV LINDOR SG PISTA 100G

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cioccolato al latte con morbido ripieno al pistacchio

Ingredienti: zucchero, burro di cacao, grasso vegetale (cocco, palmisti), **latte** intero in polvere, pasta di cacao, **latte** scremato in polvere, **lattosio**, pasta di **pistacchi** (1,5%), aromi, emulsionante (lecitina di **soia**), estratto di malto d'**orzo**.

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

Esterno: Cioccolato al latte - Cacao: 30% minimo.

Senza glutine.

Milk chocolate with a smooth melting pistachio filling

Ingredients: sugar, cocoa butter, vegetable fat (coconut, palm kernel), whole **milk** powder, cocoa mass, skimmed **milk** powder, **lactose**, **pistachios** paste (1,5%), flavourings, emulsifier (**soya** lecithin), **barley** malt extract.

May contain **hazelnuts** and other **nuts**.

Milk chocolate contains - Cocoa solids: 30% minimum

Gluten free.

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES / 100 g

Energia	Energy	2546 kJ / 612 kcal
Grassi	fat	45 g
-di cui acidi grassi saturi	-of which saturates	32 g
Carboidrati	Carbohydrate	46 g
-di cui zuccheri	-of which sugars	44 g
Proteine	Protein	5,6 g
Sale	Salt	0,21 g

CARATTERISTICHE SENSORIALI / SENSORIAL CHARACTERISTICS

Sapore: Tipico del cioccolato cioccolato al latte con morbido ripieno al pistacchio, assenza di sapori estranei

Taste: Typical of milk chocolate with a smooth melting pistachio filling, absence of off-flavours

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	Valori target	max	unit
Umidità / Moisture	-	2	%

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS**

	Max	Unit
Conta mesofila totale / Total bacterial count	20000	cfu/g
Enterobacteriaceae	100	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Assente / Absent	in 1 g
Muffe / Mould	100	cfu/g
Lieviti /Yeast	100	cfu/g
Coagulase positive Staphylococci	100	cfu/g
Salmonella	Assente / Absent	in 25g

PESO UNITA' DI CONSUMO / WEIGHT CONSUMER UNIT

100 g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

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.

The chocolate must be stored in a cold and dry place, far from foreign odours and from sun rays, keeping the temperature between 16°C and 18° C: temperature changes may cause the appearance of a white coating on the chocolate surface.

2. Maneggiare con cura gli imballi: il cioccolato è un prodotto delicato.

The product must be careful handled.

3. Immagazzinare il cioccolato lontano dai muri e mai direttamente sul pavimento, evitando di accatastare le confezioni per non provocare schiacciamenti e rotture.

The chocolate must be stored far from walls and never directly on the floor.

4. Conservare il cioccolato lontano da prodotti facilmente infestabili da insetti.

The chocolate must be kept away from products that can easily be contaminated by insects.

5. Pulire regolarmente il magazzino, controllando l'eventuale presenza di roditori e insetti.

The warehouse must be regularly cleaned and pest monitored.



CONDIZIONI GENERALI / GENERAL CONDITIONS

1. Il prodotto non contiene additivi diversi da quelli riportati sulle singole etichette
The product doesn't contain anything different from what is written on the label.
 2. La Lindt S.p.A garantisce che le materie prime utilizzate non contengono ingredienti derivati da materie prime geneticamente modificate.
Lindt S.p.A guarantees the total absence of GMO ingredients.
 3. L'etichettatura del prodotto è conforme al regolamento UE n° 1169/2011.
The label is conform to UE regulation n° 1169/2011.
 4. Il prodotto è conforme alle richieste legali dei paesi CEE, EFTA, USA.
The product is conform to the legal requests of CEE, EFTA, USA.
-

Induno Olona, 24 September 2020

LINDT & SPRÜNGLI S.P.A.
Quality Assurance