

# **SCHEDA TECNICA**

### **ARTICOLO**

| Codice      | 850652                  |
|-------------|-------------------------|
| Descrizione | UOVO PISTAC MANDOR 400G |

### **INGREDIENTI**

## Cioccolato bianco con pistacchi salati e mandorle

Ingredienti: zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pistacchi salati 6% (**pistacchi**, sale 1,5%), **mandorle** (5%), **lattosio**, emulsionante (lecitina di **soia**), aromi.

Può contenere nocciole, altra frutta a guscio, arachidi.

Senza glutine.

# VALORI NUTRIZIONALI / 100 g

| Energia                     | 2365 kJ / 568 kcal |  |  |
|-----------------------------|--------------------|--|--|
| Grassi                      | 37 g               |  |  |
| -di cui acidi grassi saturi | 20 g               |  |  |
| Carboidrati                 | 51 g               |  |  |
| -di cui zuccheri            | 50 g               |  |  |
| Proteine                    | 6,7 g              |  |  |
| Sale                        | 0,31 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

400g

### **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, 18 Febbraio 2022

LINDT & SPRUNGLI S.P.A. Quality Assurance