



## SCHEMA TECNICA / DATA SHEET

### ARTICOLO - ARTICLE

Codice / Number	853883
Descrizione / Description	BUDINO FONDENTE 24PZ

### INGREDIENTI / INGREDIENTS

#### Preparato in polvere per budino al cioccolato fondente

Ingredienti: zucchero, cacao magro, cioccolato fondente 7% (cacao magro, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao. Cacao: 70% minimo), amido di mais, correttori di acidità (carbonati di potassio, idrossido di sodio, idrossido di ammonio), addensante (carragenina), aroma, sale.

Può contenere **frutta a guscio, latte, soia**.

**Senza glutine.**

#### Powder preparation for dark chocolate pudding

Ingredients: sugar, low fat cocoa, dark chocolate 7% (low-fat cocoa, cocoa mass, sugar, cocoa butter. Cocoa solids: 70% min.), corn starch, acidity regulator (potassium carbonates, sodium hydroxide, ammonium hydroxide), thickener (carrageenan), flavoring, salt.

May contain **nuts, milk, soya**.

**Gluten free.**

### VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES / 100 g

		per 100g*	per porzione (130g ca.) / per serving size (130g approx.)
Energia	Energy	524 kJ / 125 kcal	682 kJ / 162 kcal
Grassi	fat	4,2 g	5,4 g
-di cui acidi grassi	-of which saturates	2,5 g	3,2 g
Carboidrati	Carbohydrate	17 g	22 g
-di cui zuccheri	-of which sugars	15 g	20 g
Proteine	Protein	4,3 g	5,6 g
Sale	Salt	0,21 g	0,27 g

\* I valori nutrizionali si riferiscono al budino ottenuto seguendo le indicazioni di preparazione riportate sulla confezione.

\* These nutritional values refer to the finished Pudding, obtained by carefully following the instructions on the pack, and include presumed values for the extra ingredients requested by the recipe instructions.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI / SENSORIAL CHARACTERISTICS

Sapore: Tipico, assenza di sapori estranei

Taste: Typical, absence of off-flavours

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL- PHYSICAL CHARACTERISTICS

Perdita peso / weight loss <3%

Densità apparente non vibrata  
/ Apparent density not vibrated g/l 690 min. 790 max.



**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS**

	<b>Max</b>	<b>Unit</b>
Conta mesofila totale / Total bacterial count	10000	cfu/g
Enterobacteriaceae	100	cfu/g
Escherichia coli	Assente /absent	in 1 g
Muffe / Mould	100	cfu/g
Lieviti /Yeast	100	cfu/g
Salmonella	Assente /absent	in 25g
Stafilococco	Assente /absent	in 1g

**PESO UNITA' DI CONSUMO / WEIGHT CONSUMER UNIT**

95 g

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS**

1. Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto ed aerato, lontano da cattivi odori e dai raggi solari, mantenendo la temperatura tra 16°C e 18°C.  
The product 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.
2. Maneggiare con cura gli imballi  
The product must be careful handled
3. Immagazzinare il prodotto lontano dai muri e mai direttamente sul pavimento, evitando di accatastare le confezioni per non provocare schiacciamenti e rotture  
The product must be stored far from walls and never directly on the floor
4. 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, 16 Settembre 2021

LINDT & SPRUNGLI S.P.A.  
Quality Assurance