



SCHEMA TECNICA

ARTICOLO

Codice	856126
Descrizione	CUCCH FONDENTE SFUSO

INGREDIENTI

Cucchiaino di cioccolato fondente extra.

Ingredienti: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante (lecitina di **soia**), bacche di vaniglia.

Può contenere **nocciole**, altra **frutta a guscio**, **latte**.

Cacao: 50% minimo.

Senza glutine.

VALORI NUTRIZIONALI / 100 g

Energia	2271 kJ / 545 kcal
Grassi	33 g
-di cui acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	53 g
-di cui zuccheri	49 g
Proteine	5,2 g
Sale	0,02 g

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Sapore: Tipico del cioccolato fondente, 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

10,9 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, 25 Settembre 2020

LINDT & SPRUNGLI S.P.A.
Quality Assurance