



## SCHEMA TECNICA / DATA SHEET

### ARTICOLO - ARTICLE

Codice / Number	856391
Descrizione / Description	PREP CUORE CALDO

### INGREDIENTI / INGREDIENTS

#### Preparato in polvere per dolce al cioccolato

Ingredienti : destrosio, cioccolato 29% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, Cacao: 35% minimo), cacao in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, fecola di patate, amido di mais, grasso vegetale (cocco), **latte** scremato in polvere, stabilizzanti ( citrati di sodio, fosfati di potassio), emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), sale, aromi.

Può contenere **frutta aguscio, soia**.

#### Powder preparation for lava cake

Ingredients: dextrose, chocolate 29% (sugar, cocoa mass, cocoa butter. Cocoa solids: 35% min.), cocoa powder, dried glucose syrup, potato flour, corn starch, vegetable fat (coconut), skimmed **milk** powder, stabilizing agent (sodium citrates, potassium phosphates), emulsifier (mono and diglycerides of fatty acids), salt, flavorings.

May contain **nuts, soya**.

### VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES / 100 g

		per 100g*	per porzione (80g ca.) / per serving size (80g approx.)
Energia	Energy	1410 kJ / 336 kcal	1128 kJ / 269 kcal
Grassi	fat	13 g	10 g
-di cui acidi grassi	-of which saturates	7,8 g	6,0 g
Carboidrati	Carbohydrate	48 g	38 g
-di cui zuccheri	-of which sugars	34 g	27 g
Proteine	Protein	7,3 g	8,8 g
Sale	Salt	0,34 g	0,28 g

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

\* These nutritional values refer to the finished Lava Cake, 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 <5%

Densità apparente non vibrata  
/ Apparent density not vibrated g/l 480 min. 600 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**

240 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