



## SCHEMA TECNICA / DATA SHEET

### ARTICOLO - ARTICLE

Codice / Number	857999
Descrizione / Description	PREP TORTA CIOCCOLATO

### INGREDIENTI / INGREDIENTS

#### Preparato in polvere per torta al cioccolato

Ingredienti : cioccolato 65% ( zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao in polvere - Cacao: 35% minimo), farina di **frumento**, zucchero, amido di mais, fecola di patate, agenti lievitanti ( fosfati di sodio, carbonati di sodio), stabilizzante ( gomma di xanthan), aromi, sale.

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

#### Powder preparation for chocolate cake

Ingredients: chocolate 65% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, cocoa powder. Cocoa solids: 35% min.), **wheat** flour, sugar, corn starch, potato flour, raising agent (sodium phosphates, sodium carbonates), stabilizers agent (xanthan rubber), flavorings, salt.

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

### VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES / 100 g

		per 100g*	per porzione (80g ca.) / per serving size (80g approx.)
Energia	Energy	1555 kJ / 372 kcal	1244 kJ / 297 kcal
Grassi	fat	18 g	14 g
-di cui acidi grassi	-of which saturates	9,8 g	7,9 g
Carboidrati	Carbohydrate	44 g	35 g
-di cui zuccheri	-of which sugars	30 g	24 g
Proteine	Protein	6,5 g	5,2 g
Sale	Salt	1,3 g	1,1 g

\* I valori nutrizionali si riferiscono alla Torta ottenuta seguendo le indicazioni di preparazione riportate sulla confezione.

\* These nutritional values refer to the finished 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 <4,5%

Densità apparente non vibrata  
/ Apparent density not vibrated g/l 580 min. 770 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**

400 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