

SCHEMA TECNICA

ARTICOLO

Codice	042053
Descrizione	COP.BIANCA-PANO TRUCIOLO

INGREDIENTI

Cioccolato bianco con nocciole

Ingredienti: zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, NOCCIOLE, emulsionante: lecitine (di SOIA), vanillina.

Allergeni: LATTE, NOCCIOLE, SOIA. Può contenere MANDORLE e altra FRUTTA A GUSCIO. Senza glutine.

Per un corretto impiego del prodotto si consiglia di far sciogliere la copertura a 45°C e temperarla a 27-28°C. L'uso del forno a microonde potrebbe cuocere in tempi brevi il latte, non è pertanto consigliabile ricorrere a tale procedimento. Utilizzare attrezzi di lavorazione (spatole, cucchiai o simili) sempre perfettamente puliti ed asciutti.

VALORI NUTRIZIONALI / 100 g

		Valori nutrizionali addizionali
Energia	2383 kJ / 570 kcal	
Grassi	37 g	Grassi trans 0,2 g
-di cui acidi grassi saturi	22 g	Fibre 0,15 g
Carboidrati	51 g	Sodio 112 mg
-di cui zuccheri	50 g	
Proteine	7,8 g	
Sale	0,28 g	

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Sapore: Tipico, assenza di sapori estranei

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	Valori target	max	unit
Umidità	< 1,5	1,5	%
Aw	0,5	-	-

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	Max	Unit
Conta mesofila totale	20000	cfu/g
Enterobatteriacee	100	cfu/g
Escherichia coli	Assente	in 1 g
Muffe	100	cfu/g
Lieviti	100	cfu/g
Stafilococchi coagulasi positivi	100	cfu/g
Salmonella	Assente	in 25g



PESO UNITA' DI CONSUMO

4 confezioni da 2500 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.

SHELF LIFE

Shelf life: 270 giorni (shelf life residua minima garantita)

Induno Olona, 3 febbraio 2023
Luserna san Giovanni

LINDT & SPRÜNGLI S.P.A
Quality Assurance