



LINDT & SPRÜNGLI

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Prodotto : COPERTURA BIANCA

COD. 856823

Denominazione di vendita : **PURO CIOCCOLATO DI COPERTURA BIANCA**

Ingredienti : Zucchero, Burro di cacao, Latte intero in polvere, Latte scremato in polvere, Emulsionante : "Lecitina di soia", Aromi.

Può contenere tracce di : nocciole, mandorle.

Burro di cacao : 30% min.

Caratteristiche sensoriali :

Aspetto : blocco

Colore: bianco avorio

Sapore: caratteristico del cioccolato bianco, esente da qualsiasi sapore estraneo

Caratteristiche chimico-fisiche :

	Valori target	min	max	unità	metodi
Umidità	-	-	1	%	IR
Finezza	18	-	-	µm	-
Burro cacao	30	-	-	%	-
Grassi	36	-	-	%	NIR
Zucchero	44	-	-	%	-

Caratteristiche microbiologiche : (*)

	max1	max2	unità
Conta batterica totale	2000	20000	cfu/g
Enterobatteriacee	10	100	cfu/g
Lieviti e muffe	10	100	cfu/g
Stafilococco A.		Ass/g	cfu/g
E.Coli		Ass./g	cfu/g
Salmonella		Ass/25g	cfu/g

(*) Valori minori o uguali a max1 : prodotto accettato

Valori compresi tra max1 e max2 :N=5 e C=2

Valori maggiori di max2 : prodotto rifiutato

C=n° max di campioni compresi tra max1 e max2 che determinano l'accettazione del prodotto

N= n° campioni analizzati

Imballaggio :

Il prodotto è costituito da 4 blocchi di cioccolato del peso di 1.8Kg in una custodia di cartone

Emesso da	Approvato da	Destinatario	Data	Ed. prec.	Archiviato da	File
RF	AQ	Clienti	27/02/07	12/07/05	RF	\\Rubino\company\FOTO_SCH_TECNICHE_Prodotti\0042693 Copertura Bianca x 1,8kg LINDT.doc



LINDT & SPRÜNGLI

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

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 SpA garantisce che le materie prime utilizzate non contengono ingredienti derivati da materie prime geneticamente modificate.
3. L'etichettatura del prodotto è conforme al DL 27/1/92 n° 109.
4. Il prodotto è conforme alle richieste legali dei paesi CEE, EFTA, USA.



LINDT & SPRÜNGLI

Firma PIROTTA PATRIZIA

Data 17/04/08

Emesso da	Approvato da	Destinatario	Data	Ed. prec.	Archiviato da	File
RF	AQ	Clienti	27/02/07	12/07/05	RF	\\Rubino\company\FOTO_SCH_TECNICHE_Prodotti\0042693 Copertura Bianca x 1,8kg LINDT.doc