



SCHEMA TECNICA

ARTICOLO

Codice	865117
Descrizione	AST PRAL EXC DIAMOND 85%

INGREDIENTI

Cioccolato fondente extra

Cacao: 85% minimo.

Ingredienti: pasta di cacao, cacao magro, burro di cacao, zucchero grazzo di canna, vaniglia.

Può contenere **soia, latte, nocciole, mandorle** ed altra **frutta a guscio**.

VALORI NUTRIZIONALI / 100 g

Energia	2426 kJ / 586 kcal
Grassi	47 g
-di cui acidi grassi saturi	28 g
Carboidrati	22 g
-di cui zuccheri	14 g
Proteine	12 g
Sale	0,05 g

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Sapore: Tipico del cioccolato fondente extra, 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

150g



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, 16 Settembre 2022

LINDT & SPRUNGLI S.P.A.
Quality Assurance