



SCHEDA TECNICA / DATA SHEET

ARTICOLO - ARTICLE

Codice / Number	854044
Descrizione / Description	BOULES LIND SG LT 11KG

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Praline con cioccolato al latte e morbido ripieno

Ingredienti: zucchero, grasso vegetale (cocco, palmisti), burro di cacao, pasta di cacao, **latte** intero in polvere, **latte** scremato in polvere, **lattosio**, **burro** anidro, emulsionante (lecitina di **soia**), estratto di malto d'**orzo**, aromi.

Può contenere **nocciole** ed altra **frutta a guscio**.

Esterno: Cioccolato al latte – Cacao: 32% minimo.

Senza glutine.

Milk chocolate pralines with a smooth melting filling

Ingredients: sugar, vegetable fat (coconut, palm kernel), cocoa butter, cocoa mass, whole **milk** powder, skimmed **milk** powder, **lactose**, anhydrous **milk** fat, emulsifier (**soya** lecithin), **barley** malt extract, flavourings.

May contain **hazelnuts** and other **nuts**.

Milk chocolate contains - Cocoa solids: 32% minimum.

Gluten free.

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES / 100 g

Energia	Energy	2587 kJ / 623 kcal
Grassi	fat	47 g
-di cui acidi grassi saturi	-of which saturates	34 g
Carboidrati	Carbohydrate	44 g
-di cui zuccheri	-of which sugars	42 g
Proteine	Protein	5,0 g
Sale	Salt	0,17 g

CARATTERISTICHE SENSORIALI / SENSORIAL CHARACTERISTICS

Sapore: Tipico del cioccolato al latte con morbido ripieno, assenza di sapori estranei

Taste: Typical of milk chocolate with a smooth filling, absence of off-flavours

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	Valori target	max	unit
Umidità / Moisture	-	2	%


PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

	Max	Unit
Conta mesofila totale / Total bacterial count	20000	cfu/g
Enterobacteriaceae	100	cfu/g
Escherichia coli	Assente / Absent	in 1 g
Muffe / Mould	100	cfu/g
Lieviti /Yeast	100	cfu/g
Coagulase positive Staphylococci	100	cfu/g
Salmonella	Assente / Absent	in 25g

PESO UNITA' DI CONSUMO / WEIGHT CONSUMER UNIT

Sfuso, 11kg in sacchetti da 1000g / Bulk, 11kg in bags of 1000g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

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.

The chocolate 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: temperature changes may cause the appearance of a white coating on the chocolate surface.

2. Maneggiare con cura gli imballi: il cioccolato è un prodotto delicato.

The product must be careful handled.

3. Immagazzinare il cioccolato lontano dai muri e mai direttamente sul pavimento, evitando di accatastare le confezioni per non provocare schiacciamenti e rotture.

The chocolate must be stored far from walls and never directly on the floor.

4. Conservare il cioccolato lontano da prodotti facilmente infestabili da insetti.

The chocolate must be kept away from products that can easily be contaminated by insects.

5. 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 & Sprüngli S.p.A garantisce che le materie prime utilizzate non contengono ingredienti derivati da materie prime geneticamente modificate.
Lindt & Sprüngli 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, 30 September 2020

LINDT & SPRUNGLI S.P.A.
Quality Assurance