



SCHEMA TECNICA

ARTICOLO

Codice	856971
Descrizione	CACAO SCURO SACCHETTI

INGREDIENTI

Cacao in polvere.

Ingredienti: cacao, correttori di acidità (carbonati di potassio, idrossido di potassio).

VALORI NUTRIZIONALI / 100 g

Energia	1749 kJ / 422 kcal
Grassi	23 g
di cui acidi grassi saturi	15 g
Carboidrati	15 g
di cui zuccheri	2,2 g
Proteine	22 g
Sale	0,05 g

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Sapore: Tipico, assenza di sapori estranei

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	Valori target	max	unit
Umidità	-	5	%

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	Max	Unit
Conta mesofila totale	20000	cfu/g
Enterobacteriaceae	100	cfu/g
Escherichia coli	Assente	in 1 g
Muffe	100	cfu/g
Lieviti	100	cfu/g
Coagulase positive Staphylococci	100	cfu/g
Salmonella	Assente	in 25g



PESO UNITA' DI CONSUMO

5 sacchetti da 1000g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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.
2. Maneggiare con cura gli imballi
3. Immagazzinare il prodotto lontano dai muri e mai direttamente sul pavimento, evitando di accatastare le confezioni per non provocare schiacciamenti e rotture
4. Conservare il prodotto 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 & Sprüngli 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: 185 giorni (shelf life residua minima garantita)

Induno Olona, 01 Marzo 2023

LINDT & SPRUNGLI S.P.A.
Quality Assurance