



SCHEMA TECNICA / DATA SHEET

ARTICOLO - ARTICLE

Codice / Number	853495
Descrizione / Description	CORNET 70% 200 12P SG

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Praline con cioccolato fondente extra e morbido ripieno

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

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

Esterno: Cioccolato fondente extra - Cacao: 70% minimo.

Senza glutine.

Extra dark chocolate pralines with a smooth melting filling

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

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

Extra dark chocolate contains - Cocoa solids: 70% minimum.

Gluten free.

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES / 100 g

Energia	Energy	2624 kJ / 634 kcal
Grassi	fat	53 g
-di cui acidi grassi saturi	-of which saturates	38 g
Carboidrati	Carbohydrate	29 g
-di cui zuccheri	-of which sugars	25 g
Proteine	Protein	6,6 g
Sale	Salt	0,03 g

CARATTERISTICHE SENSORIALI / SENSORIAL CHARACTERISTICS

Sapore: Tipico del cioccolato fondente extra con morbido ripieno, assenza di sapori estranei

Taste: Typical of extra dark 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

200g

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, 16 Maggio 2022

LINDT & SPRUNGLI S.P.A.
Quality Assurance