

	PRODUKTSPEZIFIKATION	
LINDT & SPRÜNGLI	493933	Seite 1 / 1
QUALITÄT	Lindt Excellence Piccoli	

Produktbezeichnung: 493933 Lindt Excellence Piccoli (367729)
Hersteller: Lindt & Sprüngli (Schweiz) AG, 8802 Kilchberg
Sachbezeichnung nach
Lebensmittelgesetz CH: Dunkle Schokoladen-Couverture

Zutaten:
Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin), Vanille

Kann Spuren von Haselnüssen, Mandeln, Milch enthalten.

Kakao : 54 % mind., davon Kakaobutter: 36 %

Ernährungsinformation pro 100g:		
Energiewert:	2260 kJ / 540 kcal	
Eiweiss:	5.4	g
Kohlenhydrate:	48	g
Fett:	36	g

Fettsäuren pro 100g:		
gesättigte:	22.4	g
einfach ungesättigte:	12.4	g
trans:	0	g

Analytische Kennzahlen:	Einheit:	Methode:
Fettgehalt:	35.0 - 37.0	% ICA 14/1972
Wasser:	<1	% KF (ICA 26/1988)
Feinheit:	<16	µm Mikrometer
Fliessgrenze:	5.0 - 9.0	Pa ICA 46/2000, Auswertung: Casson/Steiner
Viskosität	0.6 - 1.0	Pa·s ICA 46/2000, Auswertung: Casson/Steiner

ICA : ehemals OICCC

Mikrobiologische Kennzahlen:	max1	max2	Einheit	Methode:
Gesamtkeimzahl (n=5; c=2)	2000	20000	KBE/g	ISO 4833
Enterobakterien (n=5; c=2)	10	100	KBE/g	ISO 21528-2
<i>E. coli</i>	neg.		in 1g	ISO 16649-1 / 37°C
Schimmel (n=5; c=2)	10	100	KBE/g	SLMB
Hefen (n=5; c=2)	10	100	KBE/g	SLMB
<i>S. aureus</i> (n=5; c=1)	10	100	KBE/g	SLMB
Salmonellen	neg.		in 10x25g	ISO 6579

Sensorische Beschreibung:	
Aussehen:	dunkelbraun
Geruch / Geschmack:	kakaobetont, harmonisches Kakaoaroma
Textur (im festen Zustand):	knackiger Bruch, sehr guter Schmelz

Empfohlene Lagerbedingungen:	
Temperatur:	12 - 18 °C
Relative Feuchte:	< 65 %
Mindesthaltbarkeit:	15 Monate

Verpackungsspezifikationen:	
Verpackungsmaterial:	Schlauchbeutel aus PE(aluminiumbeschichtet) im Karton
Liefereinheit:	4 x 2.5 kg

Geringfügige Änderungen der Produktspezifikationen behalten wir uns vor.

Verteiler:	erstellt durch:	bewilligt durch:	gültig ab:	ersetzt Fass. vom:	Ablage:	Anz. Beilagen
Netzwerk	sn	Amm	30.01.2009	06/2008	elektronisch	-