

De Mori Srl Soc. Unip.
Via per Castelletto Cervo, 319
13836 Cossato (BI) - ITALIA
Tel. +39 015 93674 - Fax +39 015 921862
info@demorisimone.com
www.demorisimone.com





REVISIONE 05/09/22

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Bastoncino con gocce di puro cioccolato fondente

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Bastoncini al Burro ricoperti di zucchero con gocce di puro cioccolato fondente

LISTA INGREDIENTI:. Farina di **grano** tenero tipo 00 ,**burro**, gocce di puro cioccolato fondente 16% (massa di cacao 54%, zucchero, emulsionante: **lecitina di soia**, aroma naturale di vaniglia), farina di **frumento** maltato, zucchero, lievito, sale, farina di **frumento maltato**, aromi

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA: 180 gg dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce Richiudere bene la confezione dopo l'apertura.

CODICE ARTICOLO: BASTC

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

ISTRUZIONI D'USO: Pasticceria secca adatta ad ogni momento della giornata

MARCHIO: DE MORI

CODICE EAN: 8032610384715

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 12

PESO UNITARIO (g): 200

PESO CARTONE: 2.8 kg

DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: 27X10X6

DIMENSIONE COLLO: 27X42X27

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO: Sacchetto in polipropilene coestruso, chiusura termosaldata, con etichetta applicata

CODICI SMALTIMENTO IMABLLO: Sacchetto in PP5 Raccolta Platica-Etichetta Removibile PP5 Raccolta Plastica



De Mori Srl Soc. Unip. Via per Castelletto Cervo, 319
13836 Cossato (BI) - ITALIA
Tel. +39 015 93674 - Fax +39 015 921862
info@demorisimone.com
www.demorisimone.com



IFS | OOO BIELLA



REVISIONE 05/09/22

PALLETTIZZAZIONE:

EPAL 80 X120 X 177 N°CARTONI PER STRATO 8 N° STRATI PER PALLET 6 *N° TOT. CARTONI*

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr di prodotto)			
Energia	1570 kJ/376kcal		
Grassi	20.0 g		
di cui Acidi Grassi Saturi	10.09 g		
Carboidrati	69.0 g		
di cui Zuccheri	31.2 g		
Fibre	1.3 g		
Proteine	8.7 g		
Sale	0.65 g		

GRUPPO CERTIFICAZIONI

IFS:	BUREAU VERITAS COID 51705
------	---------------------------

DICHIARAZIONE HACCP: L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.



De Mori Srl Soc. Unip.
Via per Castelletto Cervo, 319
13836 Cossato (BI) - ITALIA
Tel. +39 015 93674 - Fax +39 015 921862
info@demorisimone.com
www.demorisimone.com





REVISIONE 05/09/22

ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI

In riferimento al prodotto in oggetto della scheda , a norma della legge n°88 del 07 luglio 2009, art.27, vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

ALLERGENI ALIMENTARI	PRESENZA CERTA*	POSSIBILE PRESENZA
(Allegato iii bis direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)		ACCIDENTALE **
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte(compreso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio cioe' mandorle(Amygdalus communis L.), nocciole(Corylus avellana),noci comuni(Junglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan(Carya illinoiesis (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa),pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./kg. O 10 mg./lt. Espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

Note.

*Per "SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" e' da intendersi come aggiunta diretta, cioe' che l'allergene e' presente nel prodotto alimentare perche' e' un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi e additivi).** Per "SI" nella colonna "POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" e' da intendersi come contaminazione crociata, cioe' che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni,