



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



DENOMINAZIONE DI VENDITA: Krumiri

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Krumiri con uova fresche

LISTA INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo 00, **burro**, zucchero, **uova** di galline allevate a terra di CAT.A 12%, miele 1%, lievito di birra, vanillina.

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

ALLERGENI: Può contenere tracce di **soia, frutta a guscio, semi di sesamo, senape.**

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce

CODICE ARTICOLO: CRUMI

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

ISTRUZIONI D'USO: Pasticceria secca adatta ad ogni momento della giornata.
Richiudere bene la confezione dopo l'apertura.

MARCHIO: *DE MORI*

CODICE EAN: 8032610382810

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 14

PESO UNITARIO (g): 200

PESO CARTONE: 3.2 kg

DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: 19X8.5X4

DIMENSIONE COLLO: 22X48.5X17

CODICI SMALTIMENTO IMABLLLO: Sacchetto in PP5 Raccolta Plastica-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



PALLETTIZZAZIONE:

EPAL 80 X120
N° CARTONI PER STRATO 10
N° STRATI PER PALLET 8
N° TOT. CARTONI 80
MISURE ESTERNE 80 X120 X 191

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr di prodotto) --	
Energia	2269 kj/543kcal
Grassi	31.0 g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	21.0 g
Carboidrati	59.5 g
di cui	
Zuccheri	21.0 g
Fibra	2.0 g
Proteine	5.0 g
Sale	0.06 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



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 (Allegato iii bis direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	PRESENZA CERTA*	POSSIBILE PRESENZA 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	SI	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 <small>cioe' mandorle(Amygdalus communis L.), nocciole(Corylus avellana),noci comuni(Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan(Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa),pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.</small>	SI	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).



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



**** 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, ecc.**

Cossato 07/11/2022