



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: Grissini all'Acqua con Farina di tipo 1

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Grissino di tipo 1 all'Acqua senza grassi

LISTA INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo 1 55.1% (origine ITALIA, UE), acqua 40%, lievito madre, sale, farina di **frumento maltata**, lievito di birra.

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

CODICE ARTICOLO: G021

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

ISTRUZIONI D'USO: prodotto sostitutivo del pane.

MARCHIO: *DE MORI*

CODICE EAN: 8032610380731

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 18

PESO UNITARIO (g): 180

PESO CARTONE: 4kg

DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: 42X11.5X7

DIMENSIONE COLLO: 42X 27 X 52

CODICI SMALTIMENTO IMBALLO: Vaschetta in Pet1 Raccolta Platica-Incarto esterno CPAP81 Raccolta Carta



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



PALLETTIZZAZIONE:

EPAL 80 X120
N° CARTONI PER STRATO 6
N° STRATI PER PALLET 5
N° TOT. CARTONI 30
MISURE ESTERNE 80 X120 X 220

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr di prodotto) --

Energia	873 kj/206 kcal
Grassi	0.70 g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	0.00 g
Carboidrati	41.00 g
di cui	
Zuccheri	0.00 g
Fibre	3.00 g
Proteine	7.80 g
Sale	1.40 g

GRUPPO CERTIFICAZIONI

IFS:	BUREAU VERITAS
------	----------------

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 (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	NO	NO
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	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte(compreso il lattosio)	NO	SI
Frutta a guscio cioè: mandorle(<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole(<i>Corylus avellana</i>), noci comuni(<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan(<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi(<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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 SO ₂	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, cioè 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



REVISIONE 05/09/22



**** 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.**
