



**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Panettone non glassato al cioccolato puro fondente Belga- 30 ore di lievitazione

“SENZA UVETTA E CANDITI”

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Panettone non glassato al cioccolato puro fondente Belga - 30 ore di lievitazione

“SENZA UVETTA E CANDITI”

**LISTA INGREDIENTI:** farina di **frumento**, zucchero, burro fresco (**latte**)30% min., Cioccolato Puro Fondente Belga 16% (massa di cacao, zucchero, Emulsionante : lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia ), tuorlo d'**uovo** fresco da Galline Allevate a Terra, Cioccolato fondente (zucchero, massa di cacao, cacao magro in polvere), lievito madre (**glutine**), miele, sale, aromi, Emulsionanti(mono e digliceridi degli acidi grassi).

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA:** 150 gg dalla data di produzione

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

**CODICE ARTICOLO:** PANTC

**PAESE DI ORIGINE:** ITALIA

**ISTRUZIONI D'USO:** Dolce morbido ideale come fine pasto o consumato da solo.

**MARCHIO:** *DE MORI*

**CODICE EAN:** 8032610387648

### **CONFEZIONAMENTO**

**PEZZI CARTONE:** 12

**PESO UNITARIO (g):** 500

**PESO CARTONE:** 6,4 kg

**DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA:** 15x15x14

**DIMENSIONE COLLO:** 19x73x49

**SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO:** *Sacchetto in polipropilene neutro , foglio carta colorato, nastro e pendolino.*

## **PALLETTIZZAZIONE:**

*EPAL 80 X120*

*N° CARTONI PER STRATO 2*

*N° STRATI PER PALLET 8*

*N° TOT. CARTONI 16*

*MISURE ESTERNE 80 X120 X 170*

## **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

---

<b>( Valori medi per 100 gr di prodotto ) --</b>	
Energia	2450 kj/586kcal
Grassi	19.0 g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	10.7 g
Carboidrati	46.0 g
di cui	
Zuccheri	21.4 g
Fibra	2.0 g
Proteine	8.0 g
Sale	0.27 g

## **GRUPPO CERTIFICAZIONI**

---

<b>IFS:</b>	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.*

## **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.

<b>ALLERGENI ALIMENTARI</b> (Allegato iii bis direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	<b>PRESENZA CERTA*</b>	<b>POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE**</b>
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
<i>Frutta a guscio</i> 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 illinotesis</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	NO
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, 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).

\*\* Per "SI" nella colonna "**POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE**" e' da intendersi come contaminazione crociata, cioè' che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

**Cossato 13/10/2021**