



**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Panettone Tradizionale 30 ore di lievitazione

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Panettone Tradizionale 30 ore di lievitazione

**LISTA INGREDIENTI:** farina di **frumento**, zucchero, **burro** fresco 20%, uva sultanina 16%, tuorlo d'**uovo** fresco di Cat. A da Galline allevate a terra 8%, cubetti di arancia extra 4% (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio, correttore di acidità: acido citrico), lievito madre, miele, Emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), albume d' **uovo**, farina di riso, **mandorle** 2%, **armelline**, amido di **frumento**, olio di semi di girasole, zucchero al velo, granella di zucchero, sale, aromi.

**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:** PANTR

**PAESE DI ORIGINE:** ITALIA

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

**MARCHIO:** *DE MORI*

**CODICE EAN:** 8032610385590

## **CONFEZIONAMENTO**

**PEZZI CARTONE:** 7

**PESO UNITARIO (g):** 800

**PESO CARTONE:** 6.2 kg

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

**DIMENSIONE COLLO:** 19x73x49

**CODICI RICICLO:** Cottura (C/PAP 81): Carta ,Sacchetto (PP5): Plastica, Nastro adesivo PVC3: Plastica, Incarto esterno (C/PAP 81): Carta, Cartiglio (PAP21): Carta, Elastico (07 ALTRO): Plastica, Nastro (TEX 62): Indifferenziata, Etichetta (C/PAP 81): Carta.

#### **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	1437 kj/343kcal
Grassi	16.0g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	6.3 g
Carboidrati	45.0 g
di cui	
Zuccheri	32.0 g
Fibra	2.0 g
Proteine	4.7 g
Sale	0.11 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	NO	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(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.</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).

\*\* 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 16/8/2022

