

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 fo www.demorisimone.com







REVISIONE 05/09/22

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Torcetti al Burro

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Bastoncini al Burro ricoperti di zucchero

LISTA INGREDIENTI:. Farina di grano tenero tipo 00, burro 30%, farina di frumento maltato, zucchero, lievito di

birra, sale, aromi

SHELF LIFE: 365 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.

CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA: richiudere bene la confezione

CODICE ARTICOLO: TUB1

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

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

MARCHIO: DE MORI

CODICE EAN: 8032610381806

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 6

PESO UNITARIO (g): 300

PESO CARTONE: 2.3 kg

DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: Diametro 18.5x 8.5

DIMENSIONE COLLO: 21x20x57.7

CODICI SMALTIMENTO IMABLLO: Cilindro in PET1 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



REVISIONE 05/09/22



PALLETTIZZAZIONE:

EPAL 80 X120 X 175 N°CARTONI PER STRATO 8 N° STRATI PER PALLET 8 N° TOT. CARTONI 64

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr di prodotto)		
Energia	1961kj/469kcal	
Grassi	25 g	
di cui		
Acidi Grassi Saturi	14 g	
Carboidrati	52 g	
di cui		
Zuccheri	8.6 g	
Fibre	1.4 g	
Proteine	8.3 g	
Sale	1.0g	

GRUPPO CERTIFICAZIONI

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



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









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

ALLERGENI ALIMENTARI	PRESENZA	POSSIBILE
	CERTA*	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	NO	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

^{*}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







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.