



**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Panettone non glassato con lamponi al naturale, crema al cioccolato bianco e Freddozzo di Oleggio con oltre 30 ore di lievitazione

“SENZA UVETTA E CANDITI”

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Panettone non glassato con lamponi al naturale, crema al cioccolato bianco e Freddozzo di Oleggio 30 ore di lievitazione

“SENZA UVETTA E CANDITI”

**LISTA INGREDIENTI:** farina di **frumento**, zucchero, **burro** fresco 20%, Lamponi al Naturale 10% ( lamponi, zucchero, acqua, aromi, acidificante: acido citrico), Crema al Cioccolato Bianco 10% (cioccolato bianco 55%, zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, Emulsionanti: lecitina di **soia**, aromi naturali), tuorlo d'**uovo** fresco di Cat.A da Galline allevate a terra 8% Freddozzo di Oleggio 23° alcool 5% (infuso di Grappa, zucchero, lamponi), lievito madre, miele, sale, aromi naturali, 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  
Richiudere bene il sacchetto dopo l'apertura

**PAESE DI ORIGINE:** ITALIA

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

**CODICE ARTICOLO:** PANFR

**PAESE DI ORIGINE:** ITALIA

**MARCHIO:** *DE MORI*

**CODICE EAN:** 8032610387631

**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

---

( Valori medi per 100 gr di prodotto ) --	
Energia	1920 kj/460kcal
Grassi	17.0 g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	8.4 g
Carboidrati	47.0 g
di cui	
Zuccheri	26.4 g
Fibra	2.3 g
Proteine	8.2 g
Sale	0.19 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.*

## 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
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 illinoensis (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile ( Bertholletia excelsa),pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland ( Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.</small>	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

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 06/12/2022

---