



DENOMINAZIONE DI VENDITA: Panettone glassato con Ciliegie e crema cioccolato fondente e Ratafià di Andorno

“SENZA UVETTA E CANDITI”

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Panettone glassato con Ciliegie e crema cioccolato fondente e Ratafià di Andorno

“SENZA UVETTA E CANDITI”

LISTA INGREDIENTI: farina di **frumento**, zucchero, **burro** fresco 20%, Ciliegie al Naturale 10% (ciliegie, zucchero, acqua, aromi, acidificante: acido citrico), Crema al Cioccolato Fondente 10% (cioccolato fondente 53%, 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% Ratafià di Andorno alcool 5% (zucchero, alcool, succo di ciliegie, aromi naturali, colore naturale), lievito madre, miele, sale, aromi naturali, Emulsionanti: (mono e digliceridi degli acidi grassi).

Glassatura: zucchero, albume d'**uovo**, farina di riso, amido di **frumento**, zucchero al velo, granella di zucchero.

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: PANRA

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

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

MARCHIO: *DE MORI*

CODICE EAN: 8032610387860

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 6

PESO UNITARIO (g): 1000

PESO CARTONE: 7,4 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 | 1880 kJ/450kcal |
| Grassi | 17.5 g |
| di cui Acidi Grassi Saturi | 10 g |
| Carboidrati | 47 g |
| di cui Zuccheri | 23.5 g |
| Fibre | 2.3 g |
| Proteine | 7.7 g |
| Sale | 0.38 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.

| 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 | 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(Juglans 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> | 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 09/08/2022

