



REV. 02 DEL 18.08.2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Panettone non glassato all' albicocca, con gocce di cioccolato fondente e gocce di albicocca-30 ore di lievitazione naturale "SENZA UVETTA E CANDITI"

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Panettone albicocca con gocce di cioccolato fondente e gocce di albicocca-"SENZA UVETTA E CANDITI"

LISTA INGREDIENTI: farina di **FRUMENTO**, **BURRO** fresco 20%, gocce d'albicocca 10% (frutta, sciroppo di fruttosio, farina di riso, burro di cacao, addensante: pectina, correttore d'acidità: acido citrico), gocce di cioccolato puro fondente 10% (massa di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale, cacao min 54%), tuorlo d'**UOVO** fresco di cat. A da galline allevate a terra 9%, zucchero, miele, lievito madre, sale, aromi naturali, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi.

DATA DI SCADENZA: 120 gg dalla data di produzione

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

CODICE ARTICOLO: PALDEM500

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

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

MARCHIO: *DE MORI*

CODICE EAN: 8032610385682

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 6

PESO UNITARIO (g): 500 e

PESO CARTONE (kg): 3,5

DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: 14 x 14 x 12 cm

DIMENSIONE COLLO: 61,5 x 42 x 17,5 (sfusi nuovi)

SPECIFICHE IMBALLO: *Cottura (C/PAP 81): Carta, Sacchetto (PP5): Plastica, Filo twist (C/FE91): Metallo, Incarto esterno (C/PAP 81): Carta, Cartiglio (PAP21): Carta, Etichetta (PAP21): Carta, Piattello (PAP21): Carta, Elastico (TEX 62): Indifferenziata, Nastro (TEX 62): Indifferenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune*

PALLETTIZZAZIONE:

EPAL 80 X120 X 190

N°CARTONI PER STRATO 4

N° STRATI PER PALLET 10

N° TOT. CARTONI 40

240 pezzi a bancale

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr di prodotto)	
Energia	2064 kj/494kcal
Grassi	27.0g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	12g
Carboidrati	56.0 g
di cui	
Zuccheri	36 g
Fibra	0.5 g
Proteine	6.4 g
Sale	0.07 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 del regolamento UE 1169 del 22.11.2011 vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato II Reg. UE 1169/2011)	PRESENZA CERTA*	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	NO
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	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
Frutta a guscio cioè: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</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	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 SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	SI
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 18.08.2025

