



REV. 00 DEL 18.08.2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Panettone glassato con gocce di puro cioccolato fondente 30 ore di Lievitazione naturale "SENZA UVETTA E CANDITI"

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Panettone al cioccolato con gocce di puro cioccolato fondente 30 ore di Lievitazione naturale "SENZA UVETTA E CANDITI"

LISTA INGREDIENTI: Farina di **FRUMENTO**, **BURRO** 20% , gocce di puro cioccolato fondente 20% Cacao min 38,8% (zucchero, pasta di cacao , burro di cacao , lecitina di **SOIA**) zucchero, tuorlo d'**UOVO** fresco di Cat.A da galline allevate a terra 8%, granella di zucchero, pasta d'arancia (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele, sale, aromi naturali, lievito madre, lievito di birra, **LATTE** magro in polvere, acido ascorbico, Emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi E471. Glassa: zucchero, farina di mais, amido di riso, farina di riso, fibra vegetale, (pisello, plantago, patata, lino) albume d' **UOVO**, olio di semi di girasole.

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: PCIDEM750

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

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

MARCHIO: *DE MORI*

CODICE EAN: 8032610380427

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 6

PESO UNITARIO (g): 750 e

PESO CARTONE (kg): 5

DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: 18x18x13

DIMENSIONE COLLO: 73 x 49 x 19 (scatola H18)

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 X120x 170
N°CARTONI PER STRATO 2
N° STRATI PER PALLET 8
N° TOT. CARTONI 16*

96 pezzi a bancale

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr di prodotto)	
Energia	1604 KJ/382kcal
Grassi	16g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	10g
Carboidrati	52g
di cui	
Zuccheri	30g
Fibre	1,8g
Proteine	6,7g
Sale	0.39g

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(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.	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	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

