



Bozza REV. 00 del 28.08.2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Panettone al cioccolato al latte in pezzi, con copertura al pistacchio, pasta kataifi, cioccolato al latte e pepite perlescenti dorate di cioccolato, lavorato a mano 30 ore di lievitazione naturale

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Panettone Dubai Style Chocolate con cioccolato al latte, pistacchio e pasta kataifi 30 ore di lievitazione naturale

LISTA INGREDIENTI: farina di **GRANO** tenero, **BURRO** 20%, chunks di cioccolato al latte 12% (zucchero, **LATTE**, burro di cacao, pasta di cacao, Emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale di vaniglia, Cacao min. 30%), zucchero, tuorlo d'**UOVO** fresco di Cat. A da galline allevate a terra 8%, pasta di cacao, pasta d'arancia (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele, **LATTE** magro in polvere, lievito madre, lievito di birra, sale, aromi naturali, Emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi. Copertura 19%: crema al **PISTACCHIO** Dubai style 58,5% (zucchero, **PISTACCHI** siciliani 30%, pasta kataifi 10% (farina di **FRUMENTO**, acqua) olio di girasole, proteine del **LATTE**, aromi) cioccolato al **LATTE** 39% (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, pasta di cacao, Emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale di vaniglia, Cacao min 35%) pepite perlescenti oro al cioccolato 2,5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, gommalacca, coloranti: E555, E172)

DATA DI SCADENZA: 90 gg dalla data di produzione

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

CODICE ARTICOLO: PDUDEM800

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

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

MARCHIO: DE MORI

CODICE EAN: 8032610389666

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 6

PESO UNITARIO (g): 800 e

PESO NETTO CARTONE (kg): 5,3

DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: 22,5 x 22,5 x 17

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

SPECIFICHE IMBALLO: COTTURA C/PAP 81 Raccolta CARTA-SACCHETTO PP5 Raccolta PLASTICA
FILO TWIST C/FE 91 Raccolta METALLO – Box dedicata in cartoncino PAP 22 Raccolta CARTA-

PALLETIZZAZIONE:

EPAL 80 X120X 110

N°CARTONI PER STRATO 2

N° STRATI PER PALLET 5

N° TOT. CARTONI 10

60 pz a bancale

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr di prodotto)	
Energia	1794kj/429kcal
Grassi	23g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	13g
Carboidrati	47g
di cui	
Zuccheri	25g
Fibra	1.7g
Proteine	7.7g
Sale	0,52g

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.	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 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 perché 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

