



REV. 02 DEL 18.08.2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Panettone non glassato con lamponi al naturale, crema al cioccolato bianco e Freddozzo di Oleggio ricoperto di cioccolato bianco 30 ore di lievitazione naturale "SENZA UVETTA E CANDITI"

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Panettone lampone e freddozzo con lamponi al naturale, crema al cioccolato bianco e Freddozzo di Oleggio, ricoperto di cioccolato bianco

LISTA INGREDIENTI: Ingredienti: farina di FRUMENTO, BURRO fresco 20%, crema al cioccolato bianco 12% (cioccolato bianco 55%, zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di SOIA, aromi naturali) lamponi al naturale 12% (lamponi, zucchero, acqua, aromi, acidificante: acido citrico), tuorlo d'UOVO fresco di cat. A da galline allevate a terra 9%, zucchero, Freddozzo di Oleggio 23° alcool 5% (infuso di grappa, zucchero, lamponi) miele, lievito madre, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi.

Copertura: cioccolato bianco 5% (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma vaniglia naturale) granella di zucchero.

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 Richiudere bene il sacchetto dopo l'apertura

CODICE ARTICOLO: PFRDEM500

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

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

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

MARCHIO: DE MORI

CODICE EAN: 8032610387631

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 6

PESO UNITARIO (g): 500 e

PESO CARTONE (kg): 3,5kg

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

DIMENSIONE COLLO: 61,5 x42 x17,5 (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	1902 kj/457kcal			
	Grassi	29.0 g			
	di cui				
	Acidi Grassi Saturi	12 g			
	Carboidrati	40 g			
	di cui				
	Zuccheri	25 g			
	Fibra	0.9 g			
	Proteine	5.4 g			
	Sale	0,05 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 cioe' mandorle(Amygdalus communis L.), nocciole(Corylus avellana),noci comuni(Junglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan(Carya illinoiesis (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa),pistacchi(Pistacia vera), noci del Oueensland (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.

Cossato 18.08.2025

^{*}Per"SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" è da intendersi come aggiunta diretta, cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché' è 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" è 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.

De Mori Srl
Società Unipersonale
Via Fre Castellito Carro, 319
13836 COSSATO (BI)
Tel. 015 93674 Fax 015 921862
P. Iva e C.F. 02448960027