



REV. 02 DEL 18.08.2025

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Panettone non glassato con crema al Limoncello ricoperto di cioccolato bianco 30 ore di lievitazione naturale “SENZA UVETTA E CANDITI”

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Panettone limoncello con crema di limoncello ricoperto di cioccolato bianco “SENZA UVETTA E CANDITI”

**LISTA INGREDIENTI:** farina di **FRUMENTO, BURRO** fresco 20%, crema al cioccolato bianco 11% (cioccolato bianco 55%, zucchero, **LATTE** intero in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aromi naturali) tuorlo d'**UOVO** fresco di cat. A da galline allevate a terra 8%, zucchero, limoncello 3%, miele, lievito madre, sale, aromi naturali, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi. Copertura: Cioccolato bianco 2% (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma vaniglia naturale) granella di zucchero, aromi.

**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:** PLIDEM500

**PAESE DI ORIGINE:** ITALIA

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

**MARCHIO:** *DE MORI*

**CODICE EAN:** 8032610387655

## **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 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**

---

<b>(Valori medi per 100 gr di prodotto)</b>	
Energia	2182 kJ/523kcal
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi	32g 15g
Carboidrati di cui Zuccheri	51g 35g
Proteine	5.8g
Sale	0,08g

#### **GRUPPO CERTIFICAZIONI**

---

<b>IFS:</b>	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( <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 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, 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 18.08.2025

