



REV. 00 del 18.08.2025

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Panettone non glassato lavorato a Mano tipo Milano 30 ore di lievitazione naturale con uvetta e scorza di arancia

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Panettone Milano Simone de Mori con uvetta e scorza di arancia -30 ore di lievitazione naturale

**LISTA INGREDIENTI:** farina di **FRUMENTO**, **BURRO** fresco 20%, uva sultanina 16% (uvetta 99,5%, olio di semi di girasole), scorza di arancia extra 10% (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio, correttore di acidità: acido citrico), tuorlo d'**UOVO** fresco di Cat. A da galline allevate a terra 8%, pasta d'arancia 3% (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio, zucchero) zucchero, lievito madre, miele, Emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, sale, lievito di birra, aromi naturali.

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: PMIDEM700** 

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

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

**MARCHIO:** DE MORI

**CODICE EAN:** 8032610389659

# **CONFEZIONAMENTO**

**PEZZI CARTONE:** 8

PESO UNITARIO (g): 700 e

**PESO NETTO CARTONE (kg): 6** 

**DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA:** 21,5 x34x13

**DIMENSIONE COLLO:** 74 x 50 x 36 (scatola panettoni H36)

**SPECIFICHE IMBALLO:** COTTURA C/PAP 81 Raccolta CARTA-SACCHETTO PP5 Raccolta PLASTICA FILO TWIST C/FE 91 Raccolta METALLO – Sacchetto INCARTO PAP 22 Raccolta CARTA-ETICHETTA PAP 21 Raccolta CARTA

### **PALLETTIZZAZIONE:**

EPAL 80 X120X 160

N° CARTONI PER STRATO 2

N° STRATI PER PALLET 4

N° TOT. CARTONI 8

64 pz a bancale

# DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr di prodotto)				
	Energia	1715kJ/409kcal		
	Grassi	18g		
	di cui			
	Acidi Grassi Saturi	7.6g		
	Carboidrati	56g		
	di cui			
	Zuccheri	38g		
	Fibre	0,09g		
	Proteine	5,3g		
	Sale	0,13g		

# **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	NO	SI
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 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.

Cossato 18.08.2025

De Mori Srl Società Unipersonale

Pin Fer Castellisto Carvo, 219 (1986)
13836 - COSSATO (BI)
Tel. 015 93674 Fax 015 921862
P. Iva e C.F. 02448960027

<sup>\*</sup>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).

<sup>\*\*</sup> 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.