



REV. 02 DEL 18.08.2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Panettone Artigianale non glassato con gocce di cioccolato fondente, ricoperto di cioccolato fondente e Nocciole IGP- 30 ore di lievitazione naturale “SENZA UVETTA E CANDITI”

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Panettone Nocciolato con gocce di cioccolato fondente, ricoperto al cioccolato fondente solo con nocciola Piemonte IGP

LISTA INGREDIENTI: Farina di **FRUMENTO**, **BURRO** fresco 20%, gocce di cioccolato puro fondente 13% (massa di cacao, zucchero, Emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale, cacao min. 54%), tuorlo d'**UOVO** fresco da Galline Allevate a Terra 8%, zucchero, lievito madre, miele, sale, aromi naturali, Emulsionanti: (mono e digliceridi degli acidi grassi).

Copertura: cioccolato puro fondente 15% (pasta di cacao (57.8%), zucchero (38.3%), burro di cacao (3.4%), emulsionante: lecitina di **SOIA**) **NOCCIOLE** IGP 4%,

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: PNODEM11KG

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

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

MARCHIO: *DE MORI*

CODICE EAN: 8032610385453

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 6

PESO UNITARIO (g): 1100 e

PESO CARTONE (kg): 7,7

DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: 20 x 20x 14

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 (PP5): Plastica, Cartiglio (PAP21): Carta, Etichetta (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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr di prodotto)		
	Energia	2145 kj/514kcal
	Grassi	32 g
	di cui	
	Acidi Grassi Saturi	14 g
	Carboidrati	48 g
	di cui	
	Zuccheri	32 g
	Fibra	3.0 g
	Proteine	7.1 g
	Sale	0.07 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 cioè: 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.	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	SI	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

**De Mori Srl**
Società Unipersonale
Via Per Castellotto Carvo, 319
13836 COSSATO (BI)
Tel. 015 93674 Fax 015 921862
P. Iva e C.F. 02448960027