



REV. 01 DEL 18.08.2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Panettone non glassato con puro cioccolato fondente belga- 30 ore di lievitazione naturale "SENZA UVETTA E CANDITI"

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Panettone Tentazione con puro cioccolato fondente belga "SENZA UVETTA E CANDITI"

LISTA INGREDIENTI: farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO fresco 20%., Cioccolato puro fondente belga 16% (massa di cacao, zucchero, Emulsionanti: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), tuorlo d'UOVO fresco di cat. A da galline allevate a terra, cioccolato fondente (zucchero, massa di cacao, cacao magro in polvere), lievito madre, lievito di birra, miele, sale, aromi, Emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi.

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: PTCDEM500

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

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

MARCHIO: DE MORI

CODICE EAN: 8032610387648

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

(Valori medi per 100 gr di prodotto)				
Energia	2450 kJ/586kcal			
Grassi	19.0 g			
di cui				
Acidi Grassi Saturi	10.7 g			
Carboidrati	46.0 g			
di cui				
Zuccheri	21.4 g			
Fibra	2.0 g			
Proteine	8.0 g			
Sale	0.27 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	PRESENZA	POSSIBILE
	CERTA*	PRESENZA
(Allegato II Reg. UE 1169/2011)		ACCIDENTALE **
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro,	SI	NO
kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.		
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 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
13836-COSSATO (BI)
Tel. 015 93674 Fzz. 015 221862
P. Iva e C.F. 02448960027

^{*}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.