



REV. 02. Del 18.08.2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Panettone glassato con uvetta e scorze di arancia- 30 ore di lievitazione naturale

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Panettone Tradizionale con uvetta e scorze di arancia

LISTA INGREDIENTI: farina di **FRUMENTO**, **BURRO** fresco 20%, uva sultanina 16%, tuorlo d'**uovo** fresco di Cat. A da Galline allevate a terra 8%, scorza di arancia extra 4% (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio, correttore di acidità: acido citrico), pasta d'arancia 2% (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio, zucchero) zucchero, lievito madre, miele, Emulsionanti mono e di gliceridi degli acidi grassi, sale, lievito di birra, aromi.

Copertura: zucchero, farina di **MANDORLE**, farina di mais, amido di riso, farina di riso, fibra vegetale, (pisello, plantago, patata, lino) albume d' **UOVO**, olio di semi di girasole, **MANDORLE** 4%, zucchero al velo, 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

CODICE ARTICOLO: PTRDEM1KG

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

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

MARCHIO: *DE MORI*

CODICE EAN: 8032610385538

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 6

PESO UNITARIO (g): 1000 e

PESO CARTONE (kg): 6,5

DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: 20x20x14

DIMENSIONE COLLO: 74 x 50 x 16,5 (scatola panettoni)

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 X120x 150
N° CARTONI PER STRATO 2
N° STRATI PER PALLET 8
N° TOT. CARTONI 16*

96 pezzi a bancale

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr di prodotto)		
	Energia	1680 kj/401kcal
	Grassi	20g
	di cui	
	Acidi Grassi Saturi	7,9 g
	Carboidrati	49g
	di cui	
	Zuccheri	35g
	Fibra	0,9g
	Proteine	5,9g
	Sale	0.07g

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 cioè: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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	NO	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 Castellino Cervo, 219
13836 COSSATO (BI)
Tel. 015 93674 Fax 015 921862
P. Iva e C.F. 02448960027