

Azienda:



DE MORI SRL

Sede Operativa: Via per Castelletto Cervo 319 -13836 Cossato (BI)

Sede Legale: Via per Castelletto Cervo 319 -13836 Cossato (BI)

www.demorisimone.com-info@demorisimone.com

Tel. 015/93674- Fax 015/921862

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Torcetti al Cacao

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Bastoncini al Burro variegati al Cacao ricoperti di zucchero

LISTA INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo 00, **burro** 30%, cacao in polvere 6%, zucchero, farina di **frumento maltato**, sale, lievito, aromi

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA: 365 gg dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce
Richiudere bene la confezione dopo l'apertura.

CODICE ARTICOLO: MOTU2

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

ISTRUZIONI D'USO: Pasticceria secca adatta ad ogni momento della giornata

MARCHIO: *DE MORI*

CODICE EAN: 8032610381363

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 30

PESO UNITARIO (g): 30g

PESO CARTONE: 1.2 kg

DIMENSIONE COLLO: 33x22x18

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO: *Film polipropilene neutro con bollino applicato*

PALLETTIZZAZIONE:

EPAL 80 X120

N° CARTONI PER STRATO 10

N° STRATI PER PALLET 4

N° TOT. CARTONI 40

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr di prodotto) --	
Energia	1914kj/458kcal
Grassi	24g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	13g
Carboidrati	51g
di cui	
Zuccheri	8.5g
Fibra	1.4g
Proteine	8.7g
Sale	0.87g

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 della legge n°88 del 07 luglio 2009, art.27, vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato iii bis direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	PRESENZA CERTA*	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
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	SI
Frutta a guscio cioè' mandorle(<i>Amygdalus communis L.</i>), 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> (<i>Wangenh</i>) <i>K.Koch</i>), 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	NO
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	NO
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 02/10/2020