



REV.01 DEL 22.10.2024

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Baci di Dama al Lampone

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Baci di Dama al Lampone

LISTA INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "00", **burro**, zucchero, **nocciole** tostate, Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma vaniglia naturale), aroma lampone 1% (zucchero, lamponi (4%), sciroppo di glucosio, acqua, acidificante: acido citrico, acido tartarico, coloranti naturali: E162, carminio; addensante: pectina).

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 180 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: BACIL

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

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

MARCHIO: *DE MORI*

CODICE EAN: 8032610382872

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 14

PESO UNITARIO (g): 200 gr

PESO CARTONE: 3.2kg

DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: 19X10X5.5

DIMENSIONE COLLO: 21x56x21

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO: *sacchetto in polipropilene termosaldato con etichetta applicata*

PALLETTIZZAZIONE:

EPAL 80 X120 X 175
N° CARTONI PER STRATO 8
N° STRATI PER PALLET 8
N° TOT. CARTONI 64

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr di prodotto) --	
Energia	2377 kJ/570kcal
Grassi	36g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	15 g
Carboidrati	53g
di cui	
Zuccheri	25g
Fibra	2,5g
Proteine	7,3 g
Sale	0,03 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	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	SI	NO
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. Espresi come SO2	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, 22/10/2024

