



Il Fornaio del Casale Spa  
via M. Buonarroti, 5  
31032 Casale sul Sile (TV)  
tel. +39 0422.788053  
fax. +39 0422.820856  
www.gecchele.com



### HAPPY CRACKER

<b>Codice interno articolo:</b> P100	<b>Codice Ean</b> 8015854161007	<b>Peso netto:</b> 100 g
	<b>Codice Itf:</b> 18015854161004	
<b>Denominazione legale di vendita: Prodotto da forno</b>		
<b>Marchio: Gecchele</b>		
<b>Lista ingredienti</b>		
Farina di <b>frumento</b> 41,5%, fiocchi di patate 26,7%, olio di semi di girasole, amido di riso, glutine di <b>frumento</b> , sale, farina di riso, sciroppo di glucosio, emulsionante: E471, agente lievitante: E503, correttore di acidità: E270.		
Allergeni presenti: <b>Glutine</b>		
Cross contamination: Latte, frutta a guscio, uova, soia		
<b>Claims e Plus</b>		
Cotti al forno		
Senza olio di palma		
<b>Caratteristiche organolettiche</b>		
Colore	Dorato	
Odore	Tipico del prodotto	
Sapore	Tipico del prodotto	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>		
Carica batterica totale	< 10.000 U.F.C./g	
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 U.F.C./g	
Salmonella	assente/25g	
Escherichia coli	< 10 U.F.C./g	
Lieviti	< 100 U.F.C./g	
Muffe	< 100 U.F.C./g	
<b>Valori nutrizionali per 100g</b>		
Energia	1958 kJ - 466 kcal	
Grassi	16,3 g	
	di cui acidi grassi saturi	2,3 g
Carboidrati	68,9 g	
	di cui zuccheri	2,8 g
Proteine	9,4 g	
Sale	1,8 g	



Il Forno del Casale Spa  
via M. Buonarroti, 5  
31032 Casale sul Sile (TV)  
tel. +39 0422.788053  
fax. +39 0422.820856  
www.gecchele.com



<b>Imballo primario</b>	
Si dichiara che i materiali utilizzati per l'imballo primario sono idonei al contatto con alimenti	
Tipo di imballo	Film stampato polipropilene coestruso accoppiato
Dimensioni (Lu, La, H)	7 cm x 12 cm x 20 cm

<b>Imballo secondario</b>	
Tipo di imballo	Cartone
N° unità di vendita	12 pezzi
Dimensioni (Lu, La, H)	39 cm x 30 cm x 19 cm
Peso netto	1200 g
Peso lordo	1500 g

<b>Altre informazioni</b>	
Shelf life	240 giorni
Conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto
OGM	I nostri prodotti non contengono Organismi Geneticamente Modificati e ingredienti prodotti da Organismi Geneticamente Modificati
HACCP	In ottemperanza al Reg. CEE n. 852/2004 e succ. Aggiornamenti
Tracciabilità	In ottemperanza al Reg. CEE n. 178/2002 e succ. Aggiornamenti

**DICHIARAZIONE ALLERGENI**  
ai sensi del Reg. (UE) N° 1169/2011

Allergene	Presente come ingrediente	Cross contamination	Presente nel sito di stoccaggio
Cereali contenenti glutine	x	-	x
Crostacei	-	-	-
Uova	-	x	x
Pesce	-	-	-
Arachidi	-	-	-
Soia	-	x	x
Latte	-	x	x
Frutta a guscio	-	x	x
Sedano	-	-	-
Senape	-	-	-
Semi di sesamo	-	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari almeno a 10mg/Kg o 10 mg/L	-	-	-
Lupino	-	-	-
Molluschi	-	-	-