



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



### CESTINI PER GELATO

<b>Codice interno articolo:</b> V113	<b>Codice Ean:</b> 8015854191134	<b>Peso netto:</b> 74 g e
	<b>Codice Itf:</b> 18015854191131	
<b>Denominazione legale di vendita:</b> Prodotto dolciario		
<b>Marchio:</b> Gecchele		
<b>Lista ingredienti</b>		
Farina di <b>frumento</b> , grasso di cocco, agenti lievitanti: carbonati di sodio, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , sale, fibra di <b>frumento</b> , sciroppo di caramello, fecola di patate.		
Allergeni presenti: <b>glutine (frumento)</b> , <b>soia</b> .		
Cross contamination: <b>latte</b> , <b>uova</b> .		
<b>Claims e Plus</b>		
Senza olio di palma		
<b>Caratteristiche organolettiche</b>		
Colore	Dorato, marroncino	
Odore	Tipico del prodotto, di cialda	
Sapore	Dolce, 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	1464 kJ - 347 kcal	
Grassi	5,5 g	
	di cui acidi grassi saturi	2,3 g
Carboidrati	62,1 g	
	di cui zuccheri	2,2 g
Proteine	10,5 g	
Sale	0,55 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 polipropilene coestruso accoppiato	
Dimensioni (Lu, La, H)		5,5 cm x 13 cm x 25 cm	
<b>Imballo secondario</b>			
Tipo di imballo		Cartone	
N° unità di vendita		15 pezzi	
Dimensioni (Lu, La, H)		40 cm x 30 cm x 27 cm	
Peso netto		1110 g	
Peso lordo		1610 g	
<b>Altre informazioni</b>			
Shelf life		510 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	
<b>DICHIARAZIONE ALLERGENI</b> 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	-	-	-
Sedano	-	-	-
Senape	-	-	-
Semi di sesamo	-	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari almeno a 10mg/Kg o 10 mg/L	-	-	-
Lupino	-	-	-
Molluschi	-	-	-