



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



BIGNE' GIGANTI

Codice interno articolo	Codice Ean	Peso netto
B557	8015854020182	200 g e
	Codice Itf	
	18015854020189	

Denominazione legale di vendita	Prodotto dolciario da forno
Marchio	Gecchele
Lista ingredienti	
UOVA, farina di FRUMENTO, olio di cocco, acqua, agente lievitante:E503, sale	
Allergeni presenti:	Frumento e uova
Cross contamination:	Latte, senape e soia

Claims e Plus
//

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Beige, assenza bruciature
Odore	Dolce, tipico del prodotto
Sapore	Tipico del dolce da farcire

Caratteristiche microbiologiche	
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

Valori nutrizionali per 100 g	
Energia	2312 kJ - 555 Kcal
Grassi	37 g
di cui acidi grassi	30 g
Carboidrati	40 g
di cui zuccheri	0,5 g
Fibra	- g
Proteina	15 g
Sale	0,46 g



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



Imballo primario	
Si dichiara che i materiali utilizzati per l'imballo primario sono idonei al contatto con alimenti	
Tipo di Imballo	Film polipropilene coestruso 40 MY
Dimensioni	10 cm x 27 cm x 27 cm

Imballo secondario	
Tipo di Imballo	0
Pezzi	8 pezzi
Dimensioni	54 cm x 24 cm x 37,5 cm
Peso netto	1600 g
Peso lordo	2100 g

Caratteristiche prodotto

Conservazione	Conservare in un luogo fresco ed asciutto
---------------	---

Shelf life	240 giorni
------------	------------

Altre informazioni	
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 conteneti glutine	x	-	x
Crostacei	-	-	-
Uova	x	-	x
Pesce	-	-	-
Arachidi	-	-	-
Soia	-	x	x
Latte	-	x	x
Frutta a guscio	-	-	-
Sedano	-	-	-
Senape	-	x	x
Semi di sesamo	-	-	-
Anidride solforosa e solfiti	-	-	-
Lupino	-	-	-
Molluschi	-	-	-