



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



MERINGHE BIANCHE

Codice interno articolo: B500	Codice Ean: 8015854020106	Peso netto: 130 g e
	Codice Itf: 18015854020103	
Denominazione legale di vendita: Prodotto dolciario da forno		
Marchio: Gecchele		
Lista ingredienti		
Zucchero 93,80%, amido di frumento , albume d' uovo in polvere da galline allevate a terra 2,85%, aroma.		
Allergeni presenti: frumento (glutine), uovo		
Cross contamination: latte, frutta a guscio		
Claims e Plus		
con uova da galline allevate a terra		
Caratteristiche organolettiche		
Colore	Bianco	
Odore	Dolce, Tipico	
Sapore	Dolce di zucchero	
Caratteristiche microbiologiche		
Carica batterica totale	< 1000 U.F.C./g	
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 U.F.C./g	
Salmonella	assente/25g	
Escherichia coli	< 10 U.F.C./g	
Lieviti	< 10 U.F.C./g	
Muffe	< 10 U.F.C./g	
Valori nutrizionali per 100g		
Energia	1684 kJ - 396 kcal	
Grassi	0,14 g	
	di cui acidi grassi saturi	<0,1 g
Carboidrati	96,2 g	
	di cui zuccheri	95,3 g
Proteine	2,58 g	
Sale	0,06 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



Imballo primario	
Si dichiara che i materiali utilizzati per l'imballo primario sono idonei al contatto con alimenti	
Tipo di imballo	Film polipropilene coestruso
Dimensioni (Lu, La, H)	13 cm x 24 cm x 7 cm

Imballo secondario	
Tipo di imballo	Cartone
N° unità di vendita	12 pezzi
Dimensioni (Lu, La, H)	39 cm x 30 cm x 30 cm
Peso netto	1560 g
Peso lordo	2100 g

Altre informazioni	
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	-	-	-
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	-	-	-