



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



CIAMBELLA YOGURT

Codice interno articolo	Codice Ean	Peso netto
D085	8015854021288	400 g e
	Codice Itf	
	18015854021285	

Denominazione legale di vendita	prodotto dolciario da forno
Marchio	Gecchele
Lista ingredienti	
farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, olio di semi di girasole, YOGURT 8%, agenti lievitanti: E450, E500, amido di FRUMENTO, proteine del LATTE, acqua, sale, emulsionante: E471, aroma	
Allergeni presenti:	glutine (frumento), uova, latte
Cross contamination:	soia, frutta a guscio e senape

Claims e Plus

Senza grassi idrogenati, Senza olio di palma, Senza conservanti, Senza coloranti, Senza acidificanti

Caratteristiche organolettiche

Colore	Dorato
Odore	Dolce con nota di yogurt. Assenza di odori sgradevoli
Sapore	Dolce delicato con nota di yogurt

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	1779 kJ - 425 Kcal
Grassi	21,1 g
di cui acidi grassi	3 g
Carboidrati	51 g
di cui zuccheri	27,2 g
Fibra	- g
Proteina	6,8 g
Sale	0,88 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 40MY
Dimensioni	7 cm x 20 cm x 20 cm

Imballo secondario	
Tipo di Imballo	Cartone
Pezzi	6 pezzi
Dimensioni	60 cm x 40 cm x 8,5 cm
Peso netto	2400 g
Peso lordo	2900 g

Caratteristiche prodotto

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

Shelf life	135 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	-	X	X
Sedano	-	-	-
Senape	-	X	X
Semi di sesamo	-	-	-
Anidride solforosa e solfiti	-	-	-
Lupino	-	-	-
Molluschi	-	-	-