



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



QUADRONE VARIEGATO

Codice interno articolo: D250	Codice Ean: 8015854142501	Peso netto: 400 g e
	Codice Itf: 18015854142508	
Denominazione legale di vendita: Prodotto dolciario da forno		
Marchio: Gecchele		
Lista ingredienti		
Farina di frumento , zucchero, uova , olio di colza, umidificanti: E420, E422, amido di frumento , amido di frumento pregelatinizzato, siero di latte in polvere, emulsionante: E471, E475, cacao magro in polvere 0,7%, agenti lievitanti: E450, E500, E516, acidificante: E330, aromi, sale, conservante: E202.		
Allergeni presenti: frumento (glutine) , uova , latte		
Cross contamination: frutta a guscio , soia		
Claims e Plus		
Senza olio di palma		
Caratteristiche organolettiche		
Colore	Ambrato con striature marroni	
Odore	Dolce, con nota di vaniglia e cacao	
Sapore	Dolce, con nota di cacao.	
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 100g		
Energia	1752 kJ - 418 kcal	
Grassi	20 g	
	di cui acidi grassi saturi	2,2 g
Carboidrati	52 g	
	di cui zuccheri	23 g
Proteine	6,2 g	
Sale	0,623 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 stampato polipropilene coestruso accoppiato
Dimensioni (Lu, La, H)	16 cm x 11 cm x 6 cm

Imballo secondario	
Tipo di imballo	Cartone
N° unità di vendita	6 pezzi
Dimensioni (Lu, La, H)	40 cm x 20 cm x 13 cm
Peso netto	2400 g
Peso lordo	2700 g

Altre informazioni	
Shelf life garantita	135 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	-	-	-