



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



### RODON VANIGLIA CACAO

<b>Codice interno articolo:</b> <i>Internal article code:</i> D210	<b>Codice Ean:</b> <i>Ean code:</i> 8015854022216	<b>Peso netto:</b> <i>Net weight:</i> 400 g €
	<b>Codice Itf:</b> <i>Itf code:</i> 18015854022213	
<b>Denominazione legale di vendita:</b> Prodotto dolciario da forno <i>Product category:</i> Baked Confectionery		
<b>Marchio / Brand:</b> Gecchele		

Lista ingredienti	Ingredients list
Farina di <b>frumento</b> , zucchero, olio di colza, <b>uova</b> , umidificanti: glicerolo, sorbitoli; amido di <b>frumento</b> , siero di <b>latte</b> in polvere, emulsionanti: E471, E475; cacao magro in polvere 0,7%, aroma, sale, conservante: sorbato di potassio.	<i>Wheat flour, sugar, colza oil, eggs, humectant: glycerol, sorbitols, wheat starch, whey powder, emulsifier: mono- and di- glycerides of fatty acids, Polyglycerol esters of fatty acids (E471, E475), fat reduced cocoa powder 0,7%, flavoring, salt, preservative: potassium sorbate (E202).</i>

Caratteristiche organolettiche	Organoleptic characteristics
Colore: Beige con striature marroni di cacao	<i>Colour: beige with brown stripes</i>
Odore: Delicato con fragranze di vaniglia e cacao	<i>Smell: Sweet, with vanillin and cocoa fragrance</i>
Sapore: Caratteristico dolce	<i>Taste: Sweet, typical of the cake</i>

Caratteristiche microbilogiche / Microbiological characteristics	
Carica batterica totale / Total microbial count	< 5.000 U.F.C./g
Stafilococco aureo / St. Aureus	< 10 U.F.C./g
Salmonella / Salmonella	assente/25g - absent/25g
Escherichia coli / Escherichia coli	< 10 U.F.C./g
Lieviti / Yeast	< 100 U.F.C./g
Muffe / Moulds	< 100 U.F.C./g

Valori nutrizionali per 100g / Nutritional value per 100g	
Valore energetico / Energy Value	1896 kJ - 453 kcal
Grassi / Fats	24g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	53 g
di cui zuccheri / of which sugar	24 g
Proteine / Proteins	5,6 g
Sale / Salt	0,65 g

Imballo primario / Primary Packaging	
Si dichiara che i materiali utilizzati per l'imballo primario sono idonei al contatto con alimenti <i>We confirm that our packaging material is suitable for food contact</i>	
Tipo di imballo / Package type	Film polipropilene coestruso 40 MY <i>Coextruded polypropylene film 40 MY</i>
Dimensioni (Lu, La, H) / Size	16 cm x 16 cm x 8 cm



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



<b>Imballo secondario / Secondary Packaging</b>			
Tipo di imballo / <i>Packaging type</i>		Cartone / <i>Carton box</i>	
N° unità di vendita / <i>N° selling units</i>		6 pezzi / <i>6 pieces</i>	
Dimensioni (Lu, La, H) / <i>Size</i>		59 cm x 39 cm x 9 cm	
Peso netto / <i>Net weight</i>		2400 g	
Peso lordo / <i>Gross weight</i>		2900 g	
<b>Altre informazioni / Other information</b>			
Shelf life		150 giorni / <i>150 days</i>	
Conservazione / <i>Suggested conservation</i>		Conservare in luogo fresco ed asciutto / <i>Keep cool and dry</i>	
OGM / <i>GMO</i>		I nostri prodotti non contengono Organismi Geneticamente Modificati e ingredienti prodotti da Organismi Geneticamente Modificati / <i>Our products don't contain Genetically Modified Organism and ingredients produced by Genetically Modified Organism.</i>	
HACCP		In ottemperanza al Reg. CEE n. 852/2004 e succ. Aggiornamenti / <i>In accordance with EEC Regulation n. 852/2004 and subsequent amendments updates</i>	
Tracciabilità / <i>Traceability</i>		In ottemperanza al Reg. CEE n. 178/2002 e succ. Aggiornamenti / <i>In accordance with EEC Regulation n. 178/2002 and subsequent amendments updates</i>	
<b>DICHIARAZIONE ALLERGENI / ALLERGEN STATEMENT</b> ai sensi delle Direttive Comunitarie 2003/89 e 2007/68 <i>in accordance with the EU Directives 2003/89 and 2007/68</i>			
<b>Allergene / Allergens</b>	<b>Presente come ingrediente / Present as ingredients</b>	<b>Cross contamination</b>	<b>Presente nel sito di stoccaggio / Present in the storage site</b>
Cereali contenenti glutine / <i>Cereals content gluten</i>	X	-	X
Crostacei / <i>Crustaceans</i>	-	-	-
Uova / <i>Eggs</i>	X	-	X
Pesce / <i>Fish</i>	-	-	-
Arachidi / <i>Peanuts</i>	-	-	-
Soia / <i>Soy</i>	-	X	X
Latte / <i>Milk</i>	X	-	X
Frutta a guscio / <i>Nuts</i>	-	X	X
Sedano / <i>Celery</i>	-	-	-
Senape / <i>Mustard</i>	-	-	-
Semi di sesamo / <i>Sesame seeds</i>	-	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari almeno a 10mg/Kg o 10 mg/L / <i>Sulfur dioxide and sulphites at concentration of at least 10mg/kg or 10 mg / L</i>	-	-	-
Lupino / <i>Lupine</i>	-	-	-
Molluschi / <i>Mollusc</i>	-	-	-

Rev 1.1 FEBBRAIO 2016

Rev 1.1 FEBRUARY 2016