


<p>PRODUTTORE MANUFACTURER</p>	<p>Italian Bio Bubbles srl SEDE LEGALE / REGISTERED OFFICE: via C. Bonazzi 2, 40013 Castel Maggiore (BO) SEDE OPERATIVA / PRODUCTION SITE: via C. Bonazzi 2, 40013 Castel Maggiore (BO) PARTITA IVA / VAT NUMBER: 03459451203 Tel / Phone: 051 0185183; Fax: 051 0185199 Web page: www.italianbubbles.com</p>	
<p>NOME COMMERCIALE PRODOTTO TRADING NAME</p>	<p>Bubbles Ragù alla Bolognese <i>Bubbles – Bolognese Sauce</i></p>	
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION</p>	<p>Prodotto da forno cotto e surgelato farcito con ragù alla bolognese. <i>Deep-frozen baked product with Bolognese sauce filling.</i></p>	
<p>IMMAGINE PRODOTTO PRODUCT IMAGE</p>		
<p>PESO MEDIO NET WEIGHT</p>	<p>60g – 75g</p>	
<p>SHELF LIFE</p>	<p>Da consumarsi preferibilmente entro: 12 mesi dalla data di produzione Una volta scongelato conservare per 72h tra +2°C e +6°C. <i>Best before: 12 months from production date. After defrosting store for 72h between +2°C to +6°C.</i></p>	
<p>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE STORING CONDITION</p>	<p>Conservare a -18°C. In seguito a scongelamento conservare tra +2°C e +6°C e consumare entro 72h. <i>Store at -18°C. After defrosting store between +2°C and +6°C and consume within 72h.</i></p>	
<p>INDICAZIONI D'USO INDICATIONS FOR USE</p>	<p>Se congelato riscaldare a microonde 800W per 30/35 secondi per 60g e 35/40 secondi per 75g. Se scongelato riscaldare in microonde 800W per 20 secondi per 60g e 25 secondi per 75g. <i>If frozen heat at microwave 800W for 30/35 seconds for 60g and 35/40 seconds for 75g. If defrosted heat at microwave 800W for 20 seconds for 60g and 25 seconds for 75g.</i></p>	
<p>LOTTO LOT</p>	<p>I lotti sono identificabili mediante un numero di lotto specifico assegnato durante la produzione da cui si determinano la data di produzione e le materie prime utilizzate. <i>The batches are identified using a specific batch number assigned during production which generates the production date and the raw materials used.</i></p>	
<p>ALLERGENI ALLERGENS</p>	<p>Contiene cereali contenenti glutine, latte, sedano, anidride solforosa e solfiti e prodotti derivati. Può contenere tracce di crostacei, uova, pesce, soia, frutta a guscio, senape, semi di sesamo, molluschi e prodotti derivati. <i>Contains cereals containing gluten, milk, celery, sulphure dioxide and sulphites and products thereof. May contains crustaceans, eggs, fish, soybean, nuts, mustard, sesame seeds, molluscs and product thereof.</i></p>	
<p>PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE CHIMICAL - PHYSICAL PROPERTIES</p>	<p>Attività dell'acqua / Water activity:</p>	<p>0,92 pH: In fase di verifica</p>

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	Coliformi totali / Total coliform: <10 UFC/g Carica Batterica Totale / Total Bacterial Load: <10 UFC/g Enterobacteriaceae: <10 UFC/g Batteri anaerobi solfito-riduttori / Sulphite-reducing anaerobic bacteria: <10 UFC/g Staf. Coag +: <10 UFC/g Bacillus cereus: <10 UFC/g Escherichia Coli: Assente in 25g Listeria monocytogenes: Assente in 25g Salmonella spp: Assente in 25g	
	COLORE / COLOR	Da dorato a marrone chiaro/ Golden to light brown
PROPRIETA' ORGANOLETICHE ORGANOLEPTIC PROPERTIES	CONSISTENZA / CONSISTENCY	Morbido o croccante in base alla preparazione/ Soft to crusty depending on preparation
	GUSTO / TASTE	Caratterizzante in base al ripieno/ Typical to the type of the filling
	Ingredienti: impasto [farina di GRANO tenero tipo "0" biologica Manitoba, acqua, BURRO , farina di GRANO tenero tipo "0" biologica, zucchero, sale iodato, lievito di birra, farina di GRANO maltato], ripieno al ragù alla bolognese 28.3% [carne bovina 22.5%, carne suina 22.5%, ortaggi in proporzione variabile (cipolla, carote, SEDANO), passata di pomodoro, formaggio grattugiato (LATTE , sale, caglio), vino rosso (contiene SOLFITI), olio di semi di girasole, aromi (contiene glutine da GRANO), gelatina animale, sale iodurato, miscela addensante (amido di mais, fibra vegetale), pepe]. Ingredients: dough [Manitoba organic WHEAT flour type "0", water, BUTTER , organic WHEAT flour type "0", sugar, iodized salt, brewer's yeast, malted WHEAT flour], filling with Bolognese sauce 28.3% [beef 22.5%, pork 22.5%, vegetables in variable proportion (onion, carrots, CELERY), tomato sauce, grated cheese (MILK , salt, rennet), red wine (contains SULPHITES), sunflower seed oil, flavorings (contains WHEAT gluten), animal gelatin, iodurate salt, thickening mixture (maize starch, vegetable fibre), pepper].	
INGREDIENTI INGREDIENTS		
VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL VALUES	Valori nutrizionali medi/ Average nutritional values	Per 100 g
	Energia / Energy	1276kJ / 304kcal
	Grassi / Fat	12g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6.1g
	Carboidrati / Carbohydrate	37g
	di cui zuccheri / of which sugars	5.8g
	Fibre / Fibre	2.7g
	Proteine / Protein	12g
Sale / Salt	1.5g	
IMBALLAGGIO PACKAGING	IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	
	Sacchetto in carta accoppiata avana per singolo pezzo. Havana coloured coupled paper bag with a single piece.	
	IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	
	PEZZI PER CARTONE 60g PIECES PER BOX 60g	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER ENVELOPE

PALLETIZZAZIONE PER GDO PALLETISATION FOR RETAIL DISTRIBUTION	16	2	
	CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	TOTALE STRATI TOTAL LAYERS	CARTONI PER PALLET (80 X 120 cm) TOTAL BOXES PER PALLET
	12	14	168
	MISURE IMBALLO 60g BOXES SIZE 60g	PESO LORDO CARTONE 60g GROSS WEIGHT BOX 60g	
	42,3 X 17,7 X 9,6 cm	1.31kg	
PALLETIZZAZIONE PALLETISATION	PEZZI PER CARTONE 60g- 75g PIECES PER BOX 60g-75g		
	13 - 12		
	CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	TOTALE STRATI TOTAL LAYERS	CARTONI PER PALLET (80 X 120 cm) TOTAL BOXES PER PALLET
	16	14	224
	MISURE IMBALLO 60g-75g BOXES SIZE 60g-75g	PESO LORDO CARTONE 60g-75g GROSS WEIGHT BOX 60g- 75g	
	20 X 30 X 13 cm	1,03kg – 1,2kg	
La ditta incaricata della gestione e sicurezza degli alimenti è / The company responsible for food management and safety is: FOOD CONSULTING S.r.l. Contatti / Contacts: info@studiofoodconsulting.it ; tel / phone: 035/302156; website: www.studiofoodconsulting.it			