


<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 Caponata di Verdure Bubbles Vegetable Caponata</p>	
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION</p>	<p>Prodotto da forno cotto e surgelato farcito con caponata di verdure. Deep-frozen baked product with vegetable caponata filling.</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. Best before: 12 months from production date. After defrosting store for 72h between +2°C to +6°C.</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. Store at -18°C. After defrosting store between +2°C and +6°C and consume within 72h.</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. 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 second for 75g.</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. The batches are identified using a specific batch number assigned during production which generates the production date and the raw materials used.</p>	
<p>ALLERGENI ALLERGENS</p>	<p>Contiene cereali contenenti glutine, latte, semi di sesamo e prodotti derivati. Può contenere tracce di crostacei, uova, pesce, soia, frutta a guscio, sedano, senape, anidride solforosa e solfiti, molluschi e prodotti derivati. Contains cereals containing gluten, milk, sesame seeds and products thereof. May contains crustaceans, eggs, fish, soybean, nuts, celery, mustard, sulphure dioxide and sulphites, molluscs and product thereof.</p>	
<p>PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE CHIMICAL - PHYSICAL PROPERTIES</p>	<p>Attività dell'acqua / Water activity:</p>	<p>0,95 pH: In fase di verifica</p>

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	Coliformi totali / Total coliform: <10 UFC/g Carica Batterica Totale / Total Bacterial Load: 100 UFC/g Staf. Coag +: <10 UFC/g Bacillus cereus: <10 UFC/g Batterii anaerobi solfito-riduttori / Sulphite-reducing anaerobic bacteria: <10 UFC/g Enterobacteriaceae: <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' ORGANOLETTICHE 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, prodotto semilavorato (fiocchi di AVENA , semi di girasole, SEMI DI SESAMO , semi di lino bruno), sale iodato, semi di papavero, lievito di birra, farina di GRANO maltato], ripieno di caponata di verdure 27.6% [ortaggi in proporzione variabile 92% (zucchine, melanzane, peperoni gialli e rossi), olio extravergine di oliva, aglio, sale iodurato (sale, ioduro di potassio), fibra vegetale]. Ingredients: dough [Manitoba organic WHEAT flour type "0", water, BUTTER , organic WHEAT flour type "0", sugar, semifinished product (OAT flakes, sunflower seeds, SESAME SEEDS , brown flax seeds), iodized salt, poppy seeds, brewer's yeast, malted WHEAT flour], filling with vegetable Caponata 27.6% [vegetables in variable proportions 92% (zucchini, aubergines, yellow and red peppers), extra virgin olive oil, garlic, iodized salt (salt, potassium iodide), vegetable fiber].																		
INGREDIENTI INGREDIENTS																			
	VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL VALUES	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Valori nutrizionali medi/ Average nutritional values</th> <th>Per 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia / Energy</td> <td>1131kJ / 269kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td> <td>10g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi / of which saturates</td> <td>4.2g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrate</td> <td>34g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri / of which sugars</td> <td>5.9g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fiber</td> <td>3.4g</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>9.9g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>1.5g</td> </tr> </tbody> </table>	Valori nutrizionali medi/ Average nutritional values	Per 100 g	Energia / Energy	1131kJ / 269kcal	Grassi / Fat	10g	di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4.2g	Carboidrati / Carbohydrate	34g	di cui zuccheri / of which sugars	5.9g	Fibre / Fiber	3.4g	Proteine / Protein	9.9g	Sale / Salt
Valori nutrizionali medi/ Average nutritional values	Per 100 g																		
Energia / Energy	1131kJ / 269kcal																		
Grassi / Fat	10g																		
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4.2g																		
Carboidrati / Carbohydrate	34g																		
di cui zuccheri / of which sugars	5.9g																		
Fibre / Fiber	3.4g																		
Proteine / Protein	9.9g																		
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																		

PALLETIZZAZIONE PER GDO PALLETISATION FOR RETAIL DISTRIBUTION	PEZZI PER CARTONE 60g PIECES PER BOX 60g	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER EVELOPE		
	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				