


<p><b>PRODUTTORE</b> MANUFACTURER</p>	<p><b>Italian Bio Bubbles srl</b> SEDE LEGALE / REGISTERED OFFICE: 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><b>NOME COMMERCIALE PRODOTTO</b> TRADING NAME</p>	<p>Bubbles Parmigiana di Melanzane <i>Bubbles – Aubergine Parmigiana</i></p>	
<p><b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> SALES DESCRIPTION</p>	<p>Prodotto da forno cotto e surgelato farcito con parmigiana di melanzane. <i>Deep-frozen baked product with aubergine parmigiana.</i></p>	
<p><b>IMMAGINE PRODOTTO</b> PRODUCT IMAGE</p>		
<p><b>PESO MEDIO</b> NET WEIGHT</p>	<p>60g – 75g</p>	
<p><b>SHELF LIFE</b></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><b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 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><b>INDICAZIONI D'USO</b> 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><b>LOTTO</b> 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><b>ALLERGENI</b> ALLERGENS</p>	<p>Contiene <b>cereali contenenti glutine, latte</b> e prodotti derivati. Può contenere tracce di <b>crostacei, uova, pesce, soia, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi</b> e prodotti derivati. <i>Contains cereals containing gluten, milk and products thereof. May contains crustaceans, eggs, fish, soybean, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphure dioxide and sulphites, molluscs and product thereof.</i></p>	
<p><b>PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE</b> CHIMICAL - PHYSICAL PROPERTIES</p>	<p>Attività dell'acqua / Water activity:</p>	<p><b>0,96</b> pH: <b>In fase di verifica</b></p>

<b>PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE</b> MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	Coliformi totali / Total coliform: <10 UFC/g Carica Batterica Totale / Total Bacterial Load: <40 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 25 g Listeria monocytogenes: Assente in 25 g Salmonella spp: Assente in 25 g																		
	<b>COLORE / COLOR</b>	Da dorato a marrone chiaro/ Golden to light brown																	
<b>PROPRIETA' ORGANOLETICHE</b> ORGANOLEPTIC PROPERTIES	<b>CONSISTENZA / CONSISTENCY</b>	Morbido o croccante in base alla preparazione/ Soft to crusty depending on preparation																	
	<b>GUSTO / TASTE</b>	Caratterizzante in base al ripieno/ Typical to the type of the filling																	
	<p><b>INGREDIENTI</b> INGREDIENTS</p> <p>Ingredienti: impasto [farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0" biologica Manitoba, acqua, <b>BURRO</b>, farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0" biologica, zucchero, sale iodato, lievito di birra, farina di <b>GRANO</b> maltato], ripieno 28.6% [parmigiana di melanzane 80% [melanzane grigliate 57%, formaggio grattugiato (<b>LATTE</b>, sale, caglio), semiconcentrato di pomodoro, doppio concentrato di pomodoro, pangrattato (farina di <b>FRUMENTO</b> tenero tipo "0", lievito di birra, sale), olio extravergine di oliva, cipolla, basilico, sale iodurato], formaggio [mozzarella (<b>LATTE</b>, sale, caglio), acqua, proteine del <b>LATTE</b>, formaggio cheddar (<b>LATTE</b>, sale, caglio), amido di patata, <b>BURRO</b>, emulsionante E331, sale, correttore di acidità E330]].</p> <p>Ingredients: dough [Manitoba organic <b>WHEAT</b> flour type "0", water, <b>BUTTER</b>, organic <b>WHEAT</b> flour type "0", sugar, iodized salt, brewer's yeast, malted <b>WHEAT</b> flour], filling 28.6% [aubergine parmigiana 80% [grilled aubergines 57%, cheese [<b>MILK</b>, salt, rennet], semiconcentrated tomato paste, double concentrated tomato paste, bread crumbs (soft <b>WHEAT</b> flour type "0", brewer's yeast, salt), extra-virgin olive oil, onions, basil, iodized salt], cheese [mozzarella (<b>MILK</b>, salt, rennet), water, <b>MILK</b> protein, cheddar cheese (<b>MILK</b>, salt, rennet), potato starch, <b>BUTTER</b>, emulsifier E331, salt, acidity regulator E330]].</p>																		
<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>1103 kJ / 262 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td> <td>8.3 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi / of which saturates</td> <td>5.0 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrate</td> <td>36 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri / of which sugars</td> <td>3.5 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fiber</td> <td>3.0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>1.5 g</td> </tr> </tbody> </table>		Valori nutrizionali medi/ Average nutritional values	Per 100 g	Energia / Energy	1103 kJ / 262 kcal	Grassi / Fat	8.3 g	di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5.0 g	Carboidrati / Carbohydrate	36 g	di cui zuccheri / of which sugars	3.5 g	Fibre / Fiber	3.0 g	Proteine / Protein	11 g	Sale / Salt	1.5 g
Valori nutrizionali medi/ Average nutritional values	Per 100 g																		
Energia / Energy	1103 kJ / 262 kcal																		
Grassi / Fat	8.3 g																		
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5.0 g																		
Carboidrati / Carbohydrate	36 g																		
di cui zuccheri / of which sugars	3.5 g																		
Fibre / Fiber	3.0 g																		
Proteine / Protein	11 g																		
Sale / Salt	1.5 g																		
<b>IMBALLAGGIO</b> PACKAGING	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING</b>																		
	Sacchetto in carta accoppiata avana per singolo pezzo. Havana coloured coupled paper bag with a single piece.																		
	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING</b>																		

<b>PALLETIZZAZIONE PER GDO</b> PALLETISATION FOR RETAIL DISTRIBUTION	PEZZI PER CARTONE 60g PIECES PER BOX 60g	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER ENVELOPE	
	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	
<b>PALLETIZZAZIONE</b> 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	
<p>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: <a href="mailto:info@studiofoodconsulting.it">info@studiofoodconsulting.it</a>; tel / phone: 035/302156; website: <a href="http://www.studiofoodconsulting.it">www.studiofoodconsulting.it</a></p>			