


<p><b>PRODUTTORE</b> MANUFACTURER</p>	<p><b>Italian Bio Bubbles srl</b> 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><b>NOME COMMERCIALE PRODOTTO</b> TRADING NAME</p>	<p>Bubbles Confettura di Mirilli <i>Bubbles Blueberry Jam</i></p>	
<p><b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> SALES DESCRIPTION</p>	<p>Prodotto da forno cotto e surgelato con aggiunta di crusca e farcito con confettura extra di mirilli biologica. <i>Deep-frozen baked product with bran added and extra bluberry jam organic filling.</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 25 secondi per 60g e 30 secondi per 75g. Se scongelato riscaldare in microonde 800W per 15 secondi per 60g e 20 secondi per 75g. <i>If frozen heat at microwave 800W for 25 seconds for 60g and 30 seconds for 75g. If defrosted heat at microwave 800W for 15 seconds for 60g and 20 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</b> e <b>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>0,87</b> pH: <b>In fase di verifica</b></p>

<b>PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE</b> MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	Coliformi totali / Total coliform: Carica Batterica Totale / Total Bacterial Load: Enterobacteriaceae: Batteri anaerobi solfito-riduttori / Sulphite-reducing anaerobic bacteria: Staf. Coag +: Bacillus cereus: Escherichia Coli: Listeria monocytogenes: Salmonella spp:		<10 UFC/g 80 UFC/g <10 UFC/g <10 UFC/g <10 UFC/g <10 UFC/g Assente in 25 g Assente in 25 g
	<b>PROPRIETA' ORGANOLETTICHE</b> ORGANOLEPTIC PROPERTIES	<b>COLORE / COLOR</b>	Da dorato a marrone chiaro/ Golden to light brown
	<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	
<b>INGREDIENTI</b> INGREDIENTS	<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, crusca di <b>GRANO</b> tenero tostata 2%, sale iodato, lievito di birra, farina di <b>GRANO</b> maltato], ripieno di confettura extra di mirtilli bio 28.1% [mirtilli neri selvatici concentrati 67% (frutta utilizzata 100 g per 100 g), zucchero di canna, gelificante: pectina].</p> <p>Ingredients: dough [Manitoba organic <b>WHEAT</b> flour type "0", water, <b>BUTTER</b>, organic <b>WHEAT</b> flour type "0", sugar, soft <b>WHEAT</b> roasted bran 2%, iodized salt, brewer's yeast, malted <b>WHEAT</b> flour], filling with extra blueberry jam organic 28.1% [wild blueberries concentrated 67% (fruit used 100 g per 100 g), brown sugar, gelling agent: pectin].</p>		
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b> NUTRITIONAL VALUES	<b>Valori nutrizionali medi/</b> <b>Average nutritional values</b>		<b>Per 100 g</b>
	Energia / Energy		1256 kJ / 297 kcal
	Grassi /Fat		6.2 g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturates		4.1 g
	Carboidrati / Carbohydrate		52 g
	di cui zuccheri / of which sugars		17 g
	Fibre / Fiber		2.1 g
	Proteine / Protein		8.7 g
Sale / Salt		1.0 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	<b>PEZZI PER CARTONE 60g</b> <i>PIECES PER BOX 60g</i>	<b>PEZZI PER CONFEZIONE</b> <i>PIECES PER ENVELOPE</i>	
	16	2	
	<b>CARTONI PER STRATO</b> <i>BOXES PER LAYER</i>	<b>TOTALE STRATI</b> <i>TOTAL LAYERS</i>	<b>CARTONI PER PALLET</b> <i>(80 X 120 cm)</i> <b>TOTAL BOXES PER PALLET</b>

<b>PALLETIZZAZIONE PER GDO</b> PALLETISATION FOR RETAIL DISTRIBUTION	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>			