



SCHEMA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET

MOD 07 02 01 / 01

Pagina 1 di 3

FORNITORE / SUPPLIER

RAGIONE SOCIALE / COMPANY NAME	VERSILFUNGO SPA	SEDE / ADDRESS	VIA GHIVIZZANI 84 - 55041 CAMAIORE (LU)
P.IVA / VAT N.	01205620469	TEL / FAX / MAIL	TEL. 0584 338243 – FAX 0584 338343
REFERENTE EMERGENZE / EMERGENCY CONTACT	ROMANINI DIEGO	MAIL EMERGENZE / EMERGENCY MAIL	INFO@VERSILFOOD.COM

IMMAGINE PRODOTTO / PRODUCT PICTURE

FORMA E PEZZATURA / SHAPE AND SIZE



Spicchi carciofi di dimensioni variabili

PRODOTTO / PRODUCT

DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME	Cuori di carciofi a spicchi congelati
DENOMINAZIONE COMMERCIALE E MARCHIO / TRADE NAME AND BRAND	Cuori di carciofi a spicchi congelati- Versilfood
STATUS LEGALE / LEGAL STATUS	Prodotto congelato
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Carciofi, sale, antiossidante (acido citrico)
FORMATO / SIZE (G)	1000 g
IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Busta termosaldada
PROVENIENZA INGREDIENTE(I) PRIMARIO(I) / PRIMARY INGREDIENT(S) PROVENANCE	Extra UE
CODICE ARTICOLO / ITEM CODE	0284 – VCCAQ1
CODICE EAN / BAR CODE	Codice a barre EAN 13: 8013839303008
CONSERVABILITÀ / SHELF-LIFE	24 mesi. Se correttamente conservato, il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche, nutrizionali ed igieniche per il periodo indicato in etichetta. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro le 24 ore successive e mai ricongelato.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS	In congelatori del tipo **** o **, entro la data indicata in etichetta. In congelatori del tipo **, entro 30 giorni dall'acquisto. In congelatori del tipo *, entro 7 giorni dall'acquisto. In frigorifero, entro 24 ore dall'acquisto.
MODALITÀ D'USO / DIRECTIONS OF USE	I prodotti devono essere risciacquati e consumati previa cottura.

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICS INFORMATION



SCHEMA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET

MOD 07 02 01 / 01

Pagina 2 di 3

IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Cartone	CONFEZIONI PER CARTONE /PACKAGES PER CARTON BOX	10
DIMENSIONE IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING SIZES	395 x 260 x 285 mm		
PALLETIZZAZIONE (CARTONI PER STRATO E STRATI) /PALLETIZATION (CARTON BOXES PER LAYER AND N. LAYERS)....	Cartoni per strato: 9	Strati per pallet: 7	Cartoni per pallet: 63

ALLERGENI / ALLERGENS				
	CONTIENE/ CONTAINS	PUÒ CONTE- NERE / MAY CONTAIN	CONTIENE/ CONTAINS	PUÒ CONTE- NERE / MAY CONTAIN
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E DERIVATI / CEREALS CONTAINING GLUTEN AND PRODUCTS THEREOF			FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / NUTS AND PRODUCTS THEREOF	
CROSTACEI E DERIVATI / CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF			SEDANO E DERIVATI / CELERY AND PRODUCTS THEREOF	
UOVA E DERIVATI / EGGS AND PRODUCTS THEREOF			SENAPE E DERIVATI / MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF	
PESCE E DERIVATI / FISH AND PRODUCTS THEREOF			SESAMO E DERIVATI / SESAME AND PRODUCTS THEREOF	
ARACHIDE E DERIVATI / PEANUT AND PRODUCTS THEREOF			SOLFITI E DERIVATI / SULPHITES AND PRODUCTS THEREOF	
SOIA E DERIVATI / SOY AND PRODUCTS THEREOF			LUPINI E DERIVATI / LUPINS AND PRODUCTS THEREOF	
LATTE E DERIVATI / SOY AND PRODUCTS THEREOF			MOLLUSCHI E DERIVATI / MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION PER 100 G			
ENERGIA / ENERGY (KJ / KCAL)	120 kJ / 29 kcal		
GRASSI / FAT (G)	0,2	- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI - OF WHICH SATURATES (G)	0,0
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE (G)	2,5	- DI CUI ZUCCHERI - OF WHICH SUGARS (G)	1,9
PROTEINE / PROTEIN (G)	3,0		
SALE / SALT (G)	0,33		

REQUISITI DI SICUREZZA / FOOD SAFETY	
<p><u>REQUISITI MICROBIOLOGICI</u>: <i>E. COLI</i> < 10 UFC/G, <i>STAFILOCOCCUS COAG+</i> < 100 UFC/G, <i>SALMONELLA SPP.</i> ASSENTI IN 25 G</p> <p><u>RESIDUI FITOSANITARI</u>: IMPIEGO DI INGREDIENTI CONFORMI AL REGOLAMENTO UE 396/05 E SUCC.</p> <p><u>METALLI PESANTI</u>: IMPIEGO DI INGREDIENTI CONFORMI AL REGOLAMENTO UE 1881/06 E SUCC.</p> <p><u>OGM</u>: IL PRODOTTO NON CONTIENE INGREDIENTI OGM O DERIVATI DA OGM AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1829/03 E SUCC.</p> <p><u>RADIAZIONI IONIZZANTI</u>: IL PRODOTTO E GLI INGREDIENTI IMPIEGATI NON SONO STATI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI.</p>	<p><u>MICROBIOLOGICAL STANDARDS</u>: <i>E. COLI</i> < 10 UFC/G., <i>STAFILOCOCCUS COAG+</i> < 100 UFC/G, <i>SALMONELLA SPP.</i> ABSENTS IN 25 G</p> <p><u>PHYTOSANITARY RESIDUES</u>: USE OF INGREDIENTS COMPLIANT WITH EU REGULATION 396/05 AND SUBSEQUENT.</p> <p><u>HEAVY METALS</u>: USE OF INGREDIENTS COMPLIANT WITH EU REGULATION 1881/06 AND SUBSEQUENT.</p> <p><u>GMO</u>: THE PRODUCT DOES NOT CONTAIN GMO INGREDIENTS OR DERIVATIVES FROM GMO IN ACCORDING TO EU REGULATION 1829/03 AND SUCC.</p> <p><u>IONIZING RADIATION</u>: THE PRODUCT AND THE INGREDIENTS USED HAVE NOT BEEN TREATED WITH IONIZING RADIATION.</p>

AVVERTENZA / WARNING	
LE INFORMAZIONI CONTENUTE IN QUESTO DOCUMENTO POTREBBERO ESSERE AGGIORNATE IN RELAZIONE A SOPRAVVENUTE ESIGENZE AZIENDALI. SI PREGA PERTANTO DI RICHIEDERE SEMPRE, AL MOMENTO DELL'ORDINE, L'ULTIMA REVISIONE.	THE INFORMATION CONTAINED IN THIS DOCUMENT COULD BE UPDATED IN RELATION TO AROSE COMPANY NEEDS. THEREFORE PLEASE ALWAYS REQUEST THE LAST ISSUE AT THE TIME OF THE ORDER.

REVISIONE E DATA / ISSUE AND DATE

UFFICIO QUALITÀ / QUALITY OFFICE



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PRODUCT DATA SHEET**

MOD 07 02 01 / 01

Pagina 3 di 3

08/2022