



SCHEMA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET

MOD 07 02 04 / 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



PRODOTTO / PRODUCT

DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME	Misto funghi con porcini 10 % congelato
DENOMINAZIONE COMMERCIALE E MARCHIO / TRADE NAME AND BRAND	Misto funghi con porcini 10% congelato - Versilfood
STATUS LEGALE / LEGAL STATUS	Prodotto disciplinato dal D.P.R. 376/95 – Prodotto congelato
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Funghi misti in proporzione variabile [funghi champignon (<i>Agaricus bisporus</i>), funghi orecchioni (<i>Pleurotus ostreatus</i>), funghi shiitake (<i>Lentinula edodes</i>), funghi famigliola gialla (<i>Pholiota nameko</i>)] *, funghi porcini 10%, (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) *la proporzione dei funghi può variare a seconda della stagionalità del prodotto
FORMATO / SIZE (G)	1000 g
IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Busta termosaldada
PROVENIENZA INGREDIENTE(I) PRIMARIO(I) / PRIMARY INGREDIENT(S) PROVENANCE	<i>Boletus edulis</i> : Ue/non Ue <i>Agaricus bisporus</i> : Nord Europa <i>Pleurotus ostreatus</i> , <i>Lentinula edodes</i> e <i>Pholiota nameko</i> : Cina
CODICE ARTICOLO / ITEM CODE	0225 – EMF101
CODICE EAN / BAR CODE	Codice a barre EAN 13: 8013839107538
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.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET

MOD 07 02 04 / 01

Pagina 2 di 3

MODALITÀ D'USO / DIRECTIONS OF USE

I prodotti devono essere risciacquati e consumati previa cottura.

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICS INFORMATION

IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Cartone	CONFEZIONI PER CARTONE / PACKAGES PER CARTON BOX	6
DIMENSIONE IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING SIZES	395 x 260 x 200 mm		
PALLETTIZZAZIONE (CARTONI PER STRATO E STRATI) / PALLETIZATION (CARTON BOXES PER LAYER AND N. LAYERS)....	Cartoni per strato: 9	Strati per pallet: 10	Cartoni per pallet: 90

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)	70 kJ / 17 kcal		
GRASSI / FAT (G)	0,1	- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURATES (G)	< 0,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE (G)	0,5	- DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS (G)	0,5
FIBRE/ FIBRE (G)	2,3		
PROTEINE / PROTEIN (G)	2,3		
SALE / SALT (G)	0,03		

REQUISITI DI SICUREZZA / FOOD SAFETY

REQUISITI MICROBIOLOGICI: E. COLI < 10 UFC/G, STAFILOCOCCUS COAG+ < 100 UFC/G, SALMONELLA SPP. ASSENTI IN 25 G

RESIDUI FITOSANITARI: IMPIEGO DI INGREDIENTI CONFORMI AL REGOLAMENTO UE 396/05 E SUCC.

METALLI PESANTI: IMPIEGO DI INGREDIENTI CONFORMI AL REGOLAMENTO UE 1881/06 E SUCC.

OGM: IL PRODOTTO NON CONTIENE INGREDIENTI OGM O DERIVATI DA OGM AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1829/03 E SUCC.

RADIAZIONI IONIZZANTI: IL PRODOTTO E GLI INGREDIENTI IMPIEGATI NON SONO STATI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI.

MICROBIOLOGICAL STANDARDS: E. COLI < 10 UFC/G,, STAFILOCOCCUS COAG+ < 100 UFC/G, SALMONELLA SPP. ABSENTS IN 25 G

PHYTOSANITARY RESIDUES: USE OF INGREDIENTS COMPLIANT WITH EU REGULATION 396/05 AND SUBSEQUENT.

HEAVY METALS: USE OF INGREDIENTS COMPLIANT WITH EU REGULATION 1881/06 AND SUBSEQUENT.

GMO: THE PRODUCT DOES NOT CONTAIN GMO INGREDIENTS OR DERIVATIVES FROM GMO IN ACCORDING TO EU REGULATION 1829/03 AND SUCC.

IONIZING RADIATION: THE PRODUCT AND THE INGREDIENTS USED HAVE NOT BEEN TREATED WITH IONIZING RADIATION.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET

MOD 07 02 04 / 01

Pagina 3 di 3

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

12/2022

UFFICIO QUALITÀ / QUALITY OFFICE