

**I Medicei spa**  
Via dell'Artigianato, 53  
50056 Montelupo Fiorentino (FI)  
Zona Ind. Citerna  
Tel. 0571 912351 - Fax 0571 541323  
info@imedicei.it  
[www.imedicei.it](http://www.imedicei.it)

Capitale Sociale € 500.000,00 i.v.  
Reg. Impr. di Firenze n. 04648620484  
R.E.A. 469084 - C.F. e P.IVA 04648620484

La presente scheda tecnica annulla e sostituisce la precedente

Data emissione:

Edizione:

Revisione:

Emissione:

Approvazione:

## PRODOTTO:

### PRODUTTORE

**I MEDICEI spa**

### SEDE DELLO STABILIMENTO

Via dell'Artigianato, 53 - 50056 Montelupo Fiorentino (FI) - Zona Ind. Citerna  
Tel. 0571 912351 - Fax 0571 541323 - info@imedicei.it

### BOLLO CE

IT 1934 L

### SISTEMA DI CONTROLLO AZIENDALE

I Medicei SpA applica un sistema H.A.C.C.P. basato sull'analisi dei rischi e di controllo dei punti critici, in conformità alla normativa sull'igiene degli alimenti (Reg. 178/2002/CE, Reg. 852/2004/CE, Reg. 853/2004/CE).

### CERTIFICAZIONI

I Medicei SpA è stata valutata conforme ai requisiti di **GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 6**. Certificato BRC n. **P1928**.

### CODICE EAN

### CODICE FATTURAZIONE

**Sfuso:**                      **Take away:**

### INGREDIENTI

coadiuvanti, additivi in ordine  
decrescente (percentuali riferite  
al prodotto all'origine)

### ALLERGENI

| Allergene  | Presente<br>come ingrediente | Assente<br>come ingrediente | Presente<br>nello stabilimento |
|--|------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| Glutine e/o cereali contenenti glutine e prodotti derivati   |                              |                             |                                |
| Uova e prodotti a base di uova   |                              |                             |                                |
| Pesce e prodotti a base di pesce   |                              |                             |                                |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei   |                              |                             |                                |
| Soia e prodotti a base di soia   |                              |                             |                                |
| Latte e prodotti a base di latte   |                              |                             |                                |
| Frutta a guscio e prodotti derivati  |                              |                             |                                |
| Sedano e prodotti a base di sedano   |                              |                             |                                |
| Arachidi e prodotti derivati   |                              |                             |                                |
| Senape e prodotti a base di senape   |                              |                             |                                |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo   |                              |                             |                                |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub> |                              |                             |                                |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi   |                              |                             |                                |
| Lupino e prodotti a base di lupino   |                              |                             |                                |

PRODOTTO:

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (UFC/gr)

| Parametro              | Ottimi | Accettabili |
|------------------------|--------|-------------|
| Aerobi mesofili CMT    |        |             |
| Staphylococcus aureus  |        |             |
| Enterobatteriacee      |        |             |
| Anaerobi S. R.         |        |             |
| Spore di anaerobi S.R. |        |             |
| Salmonella spp.        |        |             |
| L. monocytogenes       |        |             |

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

| Valori medi per | gr. 100 di prodotto |      | Valori medi per | gr. 100 di prodotto |
|-----------------|---------------------|------|-----------------|---------------------|
| Energia         | Kj                  | Kcal | Grassi          | gr                  |
| Proteine        | gr                  |      | di cui saturi   | gr                  |
| Carboidrati     | gr                  |      | Fibre           | gr                  |
| di cui zuccheri | gr                  |      | Sale            | gr                  |

CONFEZIONAMENTO

CELLULOSA + PET (Prodotto confezionato ATP)

|  | Dimensioni LxH mm. | Peso cont. gr. ± 5% | Film di chiusura | Utilizzo | Peso conf. gr. |
|--|--------------------|---------------------|------------------|----------|----------------|
|  |                    |                     |                  |          |                |
|  |                    |                     |                  |          |                |
|  |                    |                     |                  |          |                |
|  |                    |                     |                  |          |                |

PP (Prodotto confezionato ATP)

|  | Dimensioni LxH mm. | Peso cont. gr. | Film di chiusura | Utilizzo | Peso conf. gr. |
|--|--------------------|----------------|------------------|----------|----------------|
|  |                    |                |                  |          |                |
|  |                    |                |                  |          |                |
|  |                    |                |                  |          |                |
|  |                    |                |                  |          |                |
|  |                    |                |                  |          |                |
|  |                    |                |                  |          |                |

APET (Prodotto confezionato ATP)

|  | Dimensioni LxH mm. | Peso cont. gr. | Film di chiusura | Utilizzo | Peso conf. gr. |
|--|--------------------|----------------|------------------|----------|----------------|
|  |                    |                |                  |          |                |
|  |                    |                |                  |          |                |
|  |                    |                |                  |          |                |
|  |                    |                |                  |          |                |

CONFEZIONI SPECIALI

|  | Dimensioni LxH mm. | Peso cont. gr. | Film di chiusura | Utilizzo | Peso conf. gr. |
|--|--------------------|----------------|------------------|----------|----------------|
|  |                    |                |                  |          |                |
|  |                    |                |                  |          |                |
|  |                    |                |                  |          |                |

PRODOTTO:

IDONEITÀ IMBALLO  
PRIMARIO

IMBALLO SECONDARIO

PALLETIZZAZIONE

MODALITÀ DI  
CONSERVAZIONE

SHELF LIFE

CONTROLLI SPECIALI  
PER IL TRASPORTO  
E LA DISTRIBUZIONE

CONSIGLI D'USO

I Medicei SpA dichiara he gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono conformi al D.M. 21/03/1973 e s.m., al Regolamento CE 1935/2004 ed il Regolamento CE 2023/2006 e s.m.

| Dimensioni<br>LxIxH mm. | Num.<br>confezioni | Peso cartone per<br>confezione catering | Peso cartone per<br>confezione monodose |
|-------------------------|--------------------|---|---|
|                         |                    |   |   |
|                         |                    |   |   |
|                         |                    |   |   |

| Dimensioni Pallet | Num.<br>strati per pallet | Num.<br>colli per strato | Totale colli | Altezza Pallet |
|-------------------|---------------------------|--------------------------|--------------|----------------|
|                   |                           |                          |              |                |
|                   |                           |                          |              |                |
|                   |                           |                          |              |                |

Refrigerazione