

I Medicei Spa

Via dell'Artigianato, 53
50056 Montelupo Fiorentino (FI)
tel. +390571912351 - fax: +390571541323
info@imedicei.it pec:imedicei@pecsicura.it 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: 12/03/2021

Edizione: Revisione

2 5

Emissione: Approvazione:

Responsabile HACCP Direzione

PRODOTTO:

PATE PER CROSTINI TOSCANI

Descrizione Prodotto:

EAN p.v.	EAN p.f.	sfuso p.v.	take away p.v.	take away p.f.
		91	58097	458097
		1500 g	200 g	200 g

Produttore

I MEDICEI Spa - Via dell'Artigianato 53 - 50056 Montelupo F.no (FI)

Stabilimento di produzione

(X)	Via dell'Artigianato 53 - 50056 Montelupo F.no (FI)	Bollo CE IT1934 L
()	Via dell'Industria 20-24 - 50056 Montelupo F.no (FI)	Bollo CE IT7L8Z
()	Via San Colombano 7 - 54100 Massa	Bollo CE ITS2N77
()	Via Fratelli Rosselli 68 - Monsummano Terme (PT)	

Sistema 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 8
Certificato BRC n. P1928

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

Fegatini 65%, cipolla, capperi, BURRO, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, pasta di ACCIUGHE (ACCIUGHE, sale, olio di oliva), vin santo (contiene SOLFITI), sale, zucchero, pepe, antiossidanti: acido ascorbico, acido citrico, sodio ascorbato, conservante: acido sorbico.

Allergeni

Allergene	Presente come ingrediente	Assente come ingrediente	Presente nello stabilimento
glutine e/o cereali contenenti glutine		X	X
uova e prodotti a base di uova		X	X
pesce e prodotti a base di pesce	X		X
crostacei e prodotti a base di crostacei		X	X
soia e prodotti a base di soia		X	X
latte e prodotti a base di latte	X		
frutta a guscio e prodotti derivati		X	X
sedano e prodotti a base di sedano		X	X
arachidi e prodotti derivati		X	X

senape e prodotti a base di senape		X	X
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X
anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2		X	X
molluschi e prodotti a base di molluschi		X	X
lupino e prodotti a base di lupino		X	X

Caratteristiche microbiologiche (UFC/gr)		
Parametro	Ottimi	Accettabili
Aerobi mesofili CMT	10.000	100.000
Staphylococcus aureus	10	10
Enterobacteriaceae	10	10
Anaerobi S.R.	10	10
Salmonella spp.	Assente in 25 gr	
L. monocytogenes	Assente in 25 gr	

Info nutrizionali - valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	236 Kcal 978 Kj
Proteine	13 gr
Carboidrati	1,9 gr
di cui zuccheri	0,9 gr
Grassi	19 gr
di cui saturi	5 gr
Fibre	
Sale	1,4 gr

Confezionamento

I MEDICEI Spa dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono conformi al D.M. 21/03/1973 e s.m.i., al Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. ed al Reg. CE 2023/2006 e s.m.i. Dichiara altresì che i materiali utilizzati sono costituiti al 100% da materiale vergine, numero di riciclo 5. Le confezioni in APET sono costituite da 80% materiale riciclato con all'interno strati di vergine a contatto con gli alimenti, numero di riciclo 1. Sono da considerare imballaggi in plastica, per cui possono essere conferiti nella raccolta differenziata per la plastica in ottemperanza alle disposizioni comunali in vigore.

CPET (prodotto confezionato in ATP)

Dimensioni LxIxH	Peso contenitore	Film di chiusura	Utilizzo	Peso conf. gr
135x185x35	18 (±7%)	Compatibile CPET	SI forno tradizionale - SI microonde	

PP (prodotto confezionato in ATP)

Dimensioni LxIxH	Peso contenitore g	Film di chiusura	Utilizzo	Peso conf. gr
207x283x60	58 (±5%)	Compatibile PP	SI forno tradizionale - SI microonde	
207x283x35	50 (±5%)	Compatibile PP	SI forno tradizionale - SI microonde	
260x320x40	72 (±5%)	Compatibile PP	SI forno tradizionale - SI microonde	
260x320x60	86 (±5%)	Compatibile PP	SI forno tradizionale - SI microonde	
260x320x80	82 (±5%)	Compatibile PP	SI forno tradizionale - SI microonde	
128x171x50	24 (±5%)	Compatibile PP	SI forno tradizionale - SI microonde	
128x171x35	14 (±5%)	Compatibile PP	SI forno tradizionale - SI microonde	200
135x185x35	17,5 (±5%)	Compatibile PP	SI forno tradizionale - SI microonde	

Cellulosa + PET (prodotto confezionato in ATP)

320x260x50	56 (±6%)	termoretrabile BDF	SI forno tradizionale - SI microonde	
------------	----------	--------------------	--------------------------------------	--

APET (prodotto confezionato in ATP)

135x185x35	18 (±5%)	Compatibile APET	NO forno tradizionale - NO microonde	
------------	----------	------------------	--------------------------------------	--

IMBALLO SECONDARIO - cartoni aperti		PALLETIZZAZIONE					
Dimensioni LxIxH	Num. Confezioni	Colli x strato	n°strati	totale colli	n°confezioni	peso pallet kg	altezza pallet cm
435x300x126	8 monoporzioni	6	9	54	432	110+EPAL	108+EPAL
435x300x126	2 multiporzione	6	9	54	108	216+EPAL	108+EPAL
553x362x140	8 multiporzione	4	8	32	128	256+EPAL	112+EPAL

Salse & Sughi

Øsup - Øinf. - H	Peso contenitore g	Film di chiusura	Utilizzo	Peso conf. gr
PP 66 - 45 - 55	6 (±5%)	compatibile	NO forno tradizionale - NO microonde	90
PET 117 - 102,2 - 99.5	27,5 (±5%)	compatibile	NO forno tradizionale - SI microonde	500
PP 208 - 181 - 89	63 (±5%)	compatibile	NO forno tradizionale - SI microonde	1500
PP 175 - 153 - 190	147 (±5%)	compatibile	NO forno tradizionale - SI microonde	3000

Dimensioni LxIxh	Peso contenitore g	Film di chiusura	Utilizzo	Peso conf. gr
PET 96x90x36,3	11,69 (±5%)	compatibile	NO forno tradizionale - NO microonde	150
PP 85x60x40	6,8 (±5%)	compatibile	NO forno tradizionale - SI microonde	120

IMBALLO SECONDARIO - scatole americane			PALLETTIZZAZIONE					
Dimensioni LxIxh	Num. Confezioni		Colli x strato	n°strati	totale colli	n°confezioni	peso pallet kg	altezza pallet cm

Pasta

Dimensioni LxIxh	Peso contenitore g	Film di chiusura	Utilizzo	Peso conf. gr
				250
				1000
				250

IMBALLO SECONDARIO - scatole americane			PALLETIZZAZIONE					
Dimensioni LxIxh	Num. Confezioni		Colli x strato	n°strati	totale colli	n°confezioni	peso pallet kg	altezza pallet cm

MODALITÀ di CONSERVAZIONE

Refrigerata da 0°C a +4°C

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA

25 giorni. Una volta aperta la confezione consumare entro 2-3 giorni

CONTROLLI SPECIALI per il TRASPORTO e la DISTRIBUZIONE

Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature inferiori a +4°C.

CONSIGLI D'USO

Da consumare previo riscaldamento: togliere la pellicola protettiva e scaldare in forno a microonde per 3 minuti (750 watts). Consumare in 2/3 giorni una volta aperta la confezione.

DESTINATARI: genere di largo consumo. Restrizioni previste: prima infanzia, soggetti allergici agli ingredienti contenuti.