

## I Medicei Spa

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

Edizione: Revisione

**2** **5**

Emissione: Approvazione:

**Responsabile HACCP** **Direzione**

## PRODOTTO:

### INSALATA DI FARRO PESTO E POMODORINI

#### Descrizione Prodotto:

Preparazione a base di farro lessato con salsa e verdura

EAN p.v.	EAN p.f.	sfuso p.v.	take away p.v.	take away p.f.
2-284421	8023537500302	030	50030	450030
		2000 gr	250 gr	250 gr

## 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)

FARRO cotto (55% - FARRO, acqua), pomodori 30%, pesto alla genovese 12% [basilico, olio di semi di girasole, PARMIGIANO REGGIANO DOP, pecorino (LATTE, caglio, sale, conservante LISOZIMA: proteina estratta dall'UOVO), ANACARDI, pinoli, NOCI, conservante e200], olio di semi di girasole, zucchero.

## Allergeni

Allergene	Presente come ingrediente	Assente come ingrediente	Presente nello stabilimento
glutine e/o cereali contenenti glutine	X		
uova e prodotti a base di uova	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		
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
<b>Caratteristiche microbiologiche (UFC/gr)</b>		<b>Info nutrizionali - valori medi per 100 g di prodotto</b>	
<b>Parametro</b>	<b>Ottimi</b>	<b>Accettabili</b>	
Aerobi mesofili CMT	100.000	1.000.000	Energia
Staphylococcus aureus	100	1.000	Proteine
Anaerobi S.R.	10	100	Carboidrati
Salmonella spp.	Assente in 25 gr		di cui zuccheri
L. monocytogenes	Assente in 25 gr		Grassi
			di cui saturi
			Fibre
			Sale

**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.

<b>CPET (prodotto confezionato in ATP)</b>				
<b>Dimensioni LxIxh</b>	<b>Peso contenitore</b>	<b>Film di chiusura</b>	<b>Utilizzo</b>	<b>Peso conf. gr</b>
135X185X35	18 (±7%)	Compatibile CPET	SI forno tradizionale - SI microonde	

<b>PP (prodotto confezionato in ATP)</b>				
<b>Dimensioni LxIxh</b>	<b>Peso contenitore g</b>	<b>Film di chiusura</b>	<b>Utilizzo</b>	<b>Peso conf. gr</b>
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	2000
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	250
135x185x35	17,5 (±5%)	Compatibile PP	SI forno tradizionale - SI microonde	

<b>Cellulosa + PET (prodotto confezionato in ATP)</b>				
320x260x50	56 (±6%)	termoretrabile BDF	SI forno tradizionale - SI microonde	

<b>APET (prodotto confezionato in ATP)</b>				
135x185x35	18 (±5%)	Compatibile APET	NO forno tradizionale - NO microonde	

<b>IMBALLO SECONDARIO - cartoni aperti</b>		<b>PALLETIZZAZIONE</b>					
<b>Dimensioni LxIxh</b>	<b>Num. Confezioni</b>	<b>Colli x strato</b>	<b>n°strati</b>	<b>totale colli</b>	<b>n°confezioni</b>	<b>peso pallet kg</b>	<b>altezza pallet cm</b>
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

**MODALITÀ di CONSERVAZIONE**

Refrigerata da 0°C a +4°C

**SHELF LIFE MINIMA GARANTITA**

**21 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**

Suggerimenti per l'uso: togliila dal frigo 10 minuti prima del consumo. Consuma a temperatura ambiente. Consumare in 2/3 giorni una volta aperta la confezione.

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