



la cultura della gastronomia

### 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<br>2000 gr | 50030<br>250 gr | 450030<br>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 suul'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<br>ingrediente | Assente come<br>ingrediente | Presente nello<br>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 espessi come SO <sub>2</sub> |                              | 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> |
| Parametro                                       |                  | Ottimi  | Accettabili                                                  |
| Aerobi mesofili CMT                             |                  | 100.000 | 1.000.000                                                    |
| Staphylococcus aureus                           |                  | 100     | 1.000                                                        |
| Anaerobi S.R.                                   |                  | 10      | 100                                                          |
| Salmonella spp.                                 | Assente in 25 gr |         |                                                              |
| L. monocytogenes                                | Assente in 25 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 LxLxh | Peso contenitore | Film di chiusura | Utilizzo                             | Peso conf. gr |
|------------------|------------------|------------------|--------------------------------------|---------------|
| 135X185X35       | 18 ( $\pm 7\%$ ) | Compatibile CPET | SI forno tradizionale - SI microonde |               |

#### PP (prodotto confezionato in ATP)

| Dimensioni LxLxh | Peso contenitore g | Film di chiusura | Utilizzo                             | Peso conf. gr |
|------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|---------------|
| 207x283x60       | 58 ( $\pm 5\%$ )   | Compatibile PP   | SI forno tradizionale - SI microonde |               |
| 207x283x35       | 50 ( $\pm 5\%$ )   | Compatibile PP   | SI forno tradizionale - SI microonde |               |
| 260x320x40       | 72 ( $\pm 5\%$ )   | Compatibile PP   | SI forno tradizionale - SI microonde |               |
| 260x320x60       | 86 ( $\pm 5\%$ )   | Compatibile PP   | SI forno tradizionale - SI microonde | 2000          |
| 260x320x80       | 82 ( $\pm 5\%$ )   | Compatibile PP   | SI forno tradizionale - SI microonde |               |
| 128x171x50       | 24 ( $\pm 5\%$ )   | Compatibile PP   | SI forno tradizionale - SI microonde |               |
| 128x171x35       | 14 ( $\pm 5\%$ )   | Compatibile PP   | SI forno tradizionale - SI microonde | 250           |
| 135x185x35       | 17,5 ( $\pm 5\%$ ) | Compatibile PP   | SI forno tradizionale - SI microonde |               |

#### Cellulosa + PET (prodotto confezionato in ATP)

|            |                  |                    |                                      |  |
|------------|------------------|--------------------|--------------------------------------|--|
| 320x260x50 | 56 ( $\pm 6\%$ ) | termoretrabile BDF | SI forno tradizionale - SI microonde |  |
|------------|------------------|--------------------|--------------------------------------|--|

#### APET (prodotto confezionato in ATP)

|            |                  |                  |                                      |  |
|------------|------------------|------------------|--------------------------------------|--|
| 135x185x35 | 18 ( $\pm 5\%$ ) | Compatibile APET | NO forno tradizionale - NO microonde |  |
|------------|------------------|------------------|--------------------------------------|--|

#### IMBALLO SECONDARIO - cartoni aperti

| <b>PALLETTIZZAZIONE</b> |                 |                |          |              |              |                |                   |
|-------------------------|-----------------|----------------|----------|--------------|--------------|----------------|-------------------|
| Dimensioni LxLxh        | Num. Confezioni | Colli x strato | n°strati | totale colli | n°confezioni | peso pallet kg | altezza pallet cm |
| 435x300x126             | 8 monoporzione  | 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.