



la cultura della gastronomia

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: 01/03/2021

Edizione:	Revisione
-----------	-----------

2	6
---	---

Emissione:	Approvazione:
------------	---------------

Responsabile HACCP	Direzione
--------------------	-----------

PRODOTTO:

SALSA VERDE

Descrizione Prodotto:

EAN 1000g	EAN 400g	sfuso p.v.	take away 200g	take away 200g
		820	88028	488028

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)

Olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, cetrioli sotto aceto [cetrioli, acqua, aceto di vino (contiene SOLFITI), sale, correttore di acidità: acido citrico], UOVO, prezzemolo, capperi, ACCIUGHE, sale, aglio, pepe.

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		
pesce e prodotti a base di pesce	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	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 espessi come SO ₂	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		100.000	1.000.000	
Staphylococcus aureus		100	1000	
Enterobacteriaceae		100	10000	
Anaerobi S.R.		10	100	
Salmonella spp.		Assente in 25 gr		
L. monocytogenes		Assente in 25 gr		

Info nutrizionali - valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	429 Kcal 1765 Kj
Proteine	2 gr
Carboidrati	1,4 GR
di cui zuccheri	0,9 gr
Grassi	46 gr
di cui saturi	6,7 gr
Fibre	gr
Sale	1,5 gr

Confezionamento

PP (prodotto confezionato in ATP)

Dimensioni LxLxH	Peso contenitore g	Film di chiusura	Utilizzo	Peso conf. gr
207x283x60	58 ($\pm 5\%$)	Compatibile PP	NO forno tradizionale - SI microonde	2000
135x185x50		Compatibile PP	NO forno tradizionale - SI microonde	400
135x185x35	14 ($\pm 5\%$)	Compatibile PP	NO forno tradizionale - SI microonde	200

IDONEITA' IMBALLO PRIMARIO

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.

IMBALLO SECONDARIO - cartoni aperti

IMBALLO SECONDARIO - cartoni aperti		PALLETTIZZAZIONE					
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

Togli la vaschetta 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.