



## I Medicei Spa

Via dell'Artigianato, 53  
50056 Montelupo Fiorentino (FI)  
tel. +390571912351 - fax: +390571541323  
[info@imedicei.it](mailto:info@imedicei.it) [imedicei@peccurita.it](mailto:imedicei@peccurita.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: 27/05/2022

Edizione Revisione

**2** **5**

Emissione: **Responsabile HACCP**  
Approvazione: **Direzione**

## PRODOTTO:

**LASAGNE al RAGU'**

EAN pf	EAN pv	cod. sfuso
8023537581295	2-581290	205
cod. take away pv	cod. take away pf	
58129	458129	

## 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)	Bollo CE IT W8S4Y

## 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 ISSUE8  
Certificato BRC n. P1928

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

Besciamella (LATTE fresco intero, BURRO, farina di GRANO tipo 00, sale, noce moscata), ragù di carne 33% (polpa di pomodoro, carne bovina 25%, carne suina 20%, cipolla, SEDANO, carota, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, vino rosso, zucchero, sale, pepe), pasta all'UOVO (semola di GRANO duro, acqua, UOVA), PARMIGIANO REGGIANO DOP (LATTE, sale, caglio)

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	X
sedano e prodotti a base di sedano	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	

Informazioni nutrizionali - valori medi per 100 g di prodotto		
Energia	179 Kcal	750 kj
Proteine	7,7 gtr	
Carboidrati	15 gr	
di cui zuccheri	3 gr	
Grassi	9,6 gr	
di cui saturi	4,5 gr	
Fibre		
Sale	1,1 gr	

## Confezionamento

ALLUMINIO (prodotto confezionato in ATP)				
Dimensioni LxIxh	Peso contenitore	Film di chiusura	Utilizzo	Peso conf. gr
320x260x50	69 (±6%)	termoretrabile BDF	SI forno tradizionale - SI microonde	2400

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., al Regolamento CE 1935/2004 ed il Regolamento CE 2023/2006 e s.m.

IMBALLO SECONDARIO			
Dimensioni LxIxh	Num. Confezioni	Peso cartone	
369x280x120	8 monoporzioni		
369x280x120	2 multiporzione		
553x362x140	8 multiporzione		

PALLETIZZAZIONE				
Dimensioni Pallet	N° strati per pallet	N° colli per strato	Totale colli	Altezza Pallet
EPAL 800X1200				

MODALITA' di CONSERVAZIONE
Refrigerata da 0°C a +4°C

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA
<b>16 giorni</b> 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
Si consiglia di scaldare prima del consumo: togliere la pellicola protettiva riporre la vaschetta nel forno a microonde per 2 minuti a 750 watts solo se imballo idoneo, nel forno tradizionale a 180° per 10 minuti solo se imballo idoneo o scaldare il prodotto direttamente in padella.

<b>DESTINATARI:</b> genere di largo consumo. Restrizioni previste: prima infanzia, soggetti allergici agli ingredienti contenuti.
---