



**SCHEDA TECNICA**  
**FOCACCIA BARESE CLASSICA 550G**  
**RETAIL**

Revisione n. 01  
Data 24.11.2025



<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>Focaccia Barese Classica 550g</b>
<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	Prodotto da forno surgelato
<b>CODICE INTERNO</b>	FC550R
<b>EAN</b>	8052862870286
<b>INGREDIENTI</b>	Base: farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di <b>grano</b> duro, sale, farina di <b>grano</b> maltato diastatico, olio extravergine d'oliva, semilavorato per panificazione (farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", farina di <b>grano</b> maltato, lievito disattivato, agente di trattamento della farina E300, enzimi alfa amilasi), lievito di birra, zucchero semolato, olio di semi di girasole alto oleico Condimento: pomodoro tondo fresco, olio extravergine d'oliva, olive denocciolate in salamoia (olive, acqua, sale, acidificante: acido citrico), sale, origano disidratato
<b>DESCRIZIONE DEL PROCESSO</b>	Prodotto ottenuto mediante impastamento degli ingredienti, formatura, lievitazione, stesura e condimento a mano, cottura in forno, abbattimento negativo, confezionamento e conservazione a temperature di surgelazione (-18°C/-20°C). Il prodotto è interamente realizzato a mano, ottenuto con metodo artigianale di lavorazione.
<b>CLAIMS</b>	Prodotto con metodo artigianale, interamente realizzato a mano. Prodotto con olio extravergine d'oliva Con pomodoro, farina di grano tenero, semola rimacinata di grano duro, olive e olio extravergine di olive italiano
<b>ALLERGENI</b>	Il prodotto contiene glutine; può contenere tracce di soia, senape, lupino, latte, pesce, sedano, semi di sesamo (Reg. CE No 1169/2011). Non è indicato per persone allergiche o intolleranti al glutine, soia, senape, lupino, latte, pesce, semi di sesamo.
<b>PRODOTTO E CONFEZIONATO DA</b>	SanNicò Food Srl - Viale Maestri del Lavoro, 28/30 - 70026 Modugno (Bari) - <a href="http://www.sannicofood.com">www.sannicofood.com</a> tel. +39 080 2149903
<b>LOTTO E DATA DI SCADENZA</b>	AAMMGG (AA= ultime due cifre dell'anno della cottura; MM= mese della cottura; GG= giorno di cottura) GG/MM/AA (GG= giorno; MM= mese; AA= anno)

**PARAMETRI DIMENSIONALI**

<b>PESO NETTO</b>	550 gr
<b>FORMA</b>	Rotonda
<b>DIMENSIONE</b>	Diametro 28 cm

**PARAMETRI ORGANOLETTICI**

<b>COLORE</b>	Tipico del prodotto
<b>ODORE</b>	Tipico del prodotto
<b>CONSISTENZA DOPO COTTURA</b>	Crosta friabile e mollica soffice ed alveolata.
<b>DIFETTOSITA'</b>	Assenza di bruciature sulla base e sui bordi

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO**

<b>MOD. DI CONSERVAZIONE</b>	Il prodotto surgelato deve essere conservato nel congelatore: -18°C: vedi data consigliata sulla confezione; -12°C: 1 mese; -6°C: 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio (-3°C): 3 giorni
------------------------------	--

**Sannicò Food Srl**

Viale Maestri del Lavoro, 28/30 – Modugno  
(BA)P.IVA: 08235150722



**SCHEDA TECNICA**  
**FOCACCIA BARESE CLASSICA 550G**  
**RETAIL**

Revisione n. 01  
Data 24.11.2025

<b>SHELF LIFE</b>	Il prodotto surgelato deve essere consumato entro 12 mesi dalla data di produzione, considerando le modalità di conservazione.
<b>SHELF LIFE ALLA CONSEGNA</b>	11 mesi.
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione dei soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Surgelato
<b>MODALITÀ DI PREPARAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 10/15 minuti. La fase dello scongelamento è opzionale. Il prodotto può anche essere infornato senza scongelamento precedente;</li><li>- Preriscaldare il forno in modalità statica a 200° C;</li><li>- Aprire la busta ed estrarre la focaccia;</li><li>- Infornare sul ripiano medio per circa 12 minuti</li></ul> Si consiglia una pausa di 2/3 minuti di riposo appena sfornata, al fine di consentire al prodotto di rilasciare umidità, riacquisire volume e consistenza al taglio. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore, previa cottura.
<b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b>	Conto terzi - Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg.CE No 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (prodotto surgelato: temperatura compresa tra -18° C e -20°C)

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO**

M.o. mesofili aerobi	Max 100.000 UFC/g	Bacillus cereus	< 100 UFC/g
Coliformi totali	< 300 UFC/g	Muffe e Lieviti	≤1500 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g	Listeria monocytogenes	< 10 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g	Salmonella spp.	Assente in 25 g

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Acrilammide	<10 µg/Kg
-------------	-----------

**CONTAMINANTI**

ANTIPARASSITARI	Nei limiti stabiliti dal Reg. CE No 149/2008 e s.m.i.
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/Kg (Reg. CE No 915/2023)
AFLATOSSINA B1	Max 2 µg/Kg (Reg. CE No 915/2023)
OCRATOSSINA A	Max 3 µg/Kg (Reg. CE No 915/2023)
ZEARALENONE	Max 50 µg/Kg (Reg. CE No 915/2023)
DEOSSINIVALENOLO (DON)	Max 500 µg/Kg (Reg. CE No 915/2023)
METALLI PESANTI (Cadmio e Piombo)	Cadmio: Max 0,10 mg/Kg (Reg. UE No 915/2023 e s.m.i.) Piombo: Max 0,20 mg/Kg (Reg. UE No 915/2023 e s.m.i.)
CORPI ESTRANEI (metallici, non metallici, frammenti di insetti)	Assenti
OGM	Assenti (Reg. CE No 1829/2003 e 1830/2003)

**Sannicò Food Srl**

Viale Maestri del Lavoro, 28/30 – Modugno  
(BA)P.IVA: 08235150722



**SCHEDA TECNICA  
FOCACCIA BARESE CLASSICA 550G  
RETAIL**

Revisione n. 01  
Data 24.11.2025

DICHIARAZIONE	VALORE % MEDIO PER 100g		
	ENERGIA	kJ	826
	kcal	196	
GRASSI		4.2g	
di cui grassi saturi		0.6g	
di cui grassi mono.		2.1g	
di cui grassi poli.		0.5g	
CARBOIDRATI		30.58g	
di cui zuccheri		1.8g	
di cui amido		17g	
FIBRE		2.1g	
PROTEINE		7.8g	
SALE		0.93g	

CONFEZIONAMENTO		
SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO		
Tipo di imballaggio primario	Film	
Composizione materiale	PE (polietilene) 70% + Copolimero etilene/propilene 30%	
Peso medio	4 g	
Misure esterne (cm)	Diametro 28 cm	
SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO		
Tipo di imballaggio secondario	Astuccio	Cartone ondulato
Peso medio	70 g	350 g
Misure esterne (cm)	29.5 x 29.5 x 3	30X30X20
Tipo di chiusura	Manuale	Scotch

PALLETIZZAZIONE						
Tipo Pallet	N. pezzi per astuccio	N. astucci per cartone	N. cartoni per strato	N. strati per pallet	N. tot cartoni per pallet	N. tot UNITA' per pallet
80X120X205 h	1	6	12	9	108	648

DICHIARAZIONE ALLERGENI ( <i>Allergen declaration</i> )			
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (Allegato II del Reg. 1169/2011 e sml)	PRESENTE NELLA MATERIA PRIMA	POSSIBILITA' CONTAMINAZIONE CROCIATE	ASSENZA
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X

**Sannicò Food Srl**

Viale Maestri del Lavoro, 28/30 – Modugno  
(BA)P.IVA: 08235150722



**SCHEDA TECNICA  
FOCACCIA BARESE CLASSICA 550G  
RETAIL**

Revisione n. 01  
Data 24.11.2025

Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamiao noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti			X
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti			X
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

**Sannicò Food Srl**

Viale Maestri del Lavoro, 28/30 – Modugno  
(BA)P.IVA: 08235150722