



**SCHEDA TECNICA**  
**FOCACCIA PASSATA E ORIGANO 550G**  
**CASH&CARRY**

Revisione n. 01  
Data 24.11.2025

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>   | <b>Focaccia Passata e origano 550g</b> |
| <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b> | Prodotto da forno surgelato            |
| <b>CODICE INTERNO</b>             | CFPO550                                |
| <b>EAN</b>                        | 8052862873805                          |



|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <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<br>Condimento: salsa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, 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.<br>Prodotto con olio extravergine d'oliva   |
| <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).<br>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><br>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)<br>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:<br>-18°C: vedi data consigliata sulla confezione;<br>-12°C: 1 mese;<br>-6°C: 1 settimana;<br>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 PASSATA E ORIGANO 550G**  
**CASH&CARRY**

Revisione n. 01  
Data 24.11.2025

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>SHELF LIFE</b>               | Il prodotto surgelato deve essere consumato entro 8 mesi dalla data di produzione, considerando le modalità di conservazione.  |
| <b>SHELF LIFE ALLA CONSEGNA</b> | 7 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.<br>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.)<br>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 PASSATA E ORIGANO 550G  
CASH&CARRY**

Revisione n. 01  
Data 24.11.2025

| DICHIARAZIONE        | VALORE % MEDIO PER 100g |       |     |
|----------------------|-------------------------|-------|-----|
|                      | ENERGIA                 | kJ    | 870 |
|                      | kcal                    | 208   |     |
| GRASSI               |                         | 4.6g  |     |
| di cui grassi saturi |                         | 0.7g  |     |
| di cui grassi mono.  |                         | 2.3g  |     |
| di cui grassi poli.  |                         | 0.6g  |     |
| CARBOIDRATI          |                         | 31.8g |     |
| di cui zuccheri      |                         | 2.4g  |     |
| di cui amido         |                         | 17g   |     |
| FIBRE                |                         | 2.3g  |     |
| PROTEINE             |                         | 7.9g  |     |
| SALE                 |                         | 0.95g |     |

| CONFEZIONAMENTO                |  |
|--------------------------------|--|
| SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO    |  |
| Tipo di imballaggio primario   | Film   |
| Composizione materiale         | PE (polietilene) 70% +<br>Copolimero etilene/propilene 30% |
| Peso medio                     | 4 g  |
| Misure esterne (cm)            | Diametro 28 cm   |
| SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO  |  |
| Tipo di imballaggio secondario | Cartone ondulato   |
| Composizione materiale         | Cartone  |
| Peso medio                     | 329 g  |
| Misure esterne (cm)            | 30X30X10   |
| Tipo di chiusura               | Scotch   |

| PALLETIZZAZIONE |                      |                       |                     |                            |                          |
|-----------------|----------------------|-----------------------|---------------------|----------------------------|--------------------------|
| Tipo Pallet     | N. pezzi per cartone | N. cartoni per strato | N strati per pallet | N. tot. Cartoni per pallet | N. tot. PEZZI per pallet |
| 80X120X205h     | 3                    | 14                    | 12                  | 168                        | 504                      |

| DICHIARAZIONE ALLERGENI ( <i>Allergen declaration</i> )   |                              |                                      |         |
|---|------------------------------|--------------------------------------|---------|
| SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE<br>(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 PASSATA E ORIGANO 550G  
CASH&CARRY**

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