




SCHEDA TECNICA
FOCACCIA PASSATA E ORIGANO 550G
HORECA

Revisione n. 01
Data 24.11.2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Focaccia Passata e origano 550g	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto da forno surgelato	
CODICE INTERNO	FPO550	
EAN	8052862871726	
INGREDIENTI	Base: farina di grano tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di grano duro, sale, farina di grano maltato diastatico, olio extravergine d'oliva, semilavorato per panificazione (farina di grano tenero tipo "0", farina di grano 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: salsa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, sale, origano disidratato	
DESCRIZIONE DEL PROCESSO	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.	
CLAIMS	Prodotto con metodo artigianale, interamente realizzato a mano. Prodotto con olio extravergine d'oliva	
ALLERGENI	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.	
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA	SanNicò Food Srl - Viale Maestri del Lavoro, 28/30 -70026 Modugno (Bari) - www.sannicofood.com tel. +39 080 2149903	
LOTTO E DATA DI SCADENZA	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

PESO NETTO	550 gr
FORMA	Rotonda
DIMENSIONE	Diametro 28 cm

PARAMETRI ORGANOLETTICI

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

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO

MOD. DI CONSERVAZIONE	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 PASSATA E ORIGANO 550G
HORECA

Revisione n. 01
Data 24.11.2025

SHELF LIFE	Il prodotto surgelato deve essere consumato entro 8 mesi dalla data di produzione, considerando le modalità di conservazione.
SHELF LIFE ALLA CONSEGNA	7 mesi.
DESTINAZIONE D'USO	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione dei soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni
CONFEZIONAMENTO	Surgelato
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	<ul style="list-style-type: none">- 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;- Preriscaldare il forno in modalità statica a 200° C;- Aprire la busta ed estrarre la focaccia;- Infornare sul ripiano medio per circa 12 minuti 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.
MODALITÀ DI TRASPORTO	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 PASSATA E ORIGANO 550G
HORECA

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	Busta	Fogli a strappo
Composizione materiale	PE (polietilene) 70% + Copolimero etilene/propilene 30%	PE (polietilene) 70% + Copolimero etilene/propilene 30%
Peso	4 g	4 g
Misure esterne (cm)	34+14+14x64 cm	37X37

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO

Tipo di imballaggio secondario	Cartone ondulato
Composizione materiale	Cartone
Peso medio	349 g
Misure esterne (cm)	30X30X20
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	7	12	9	108	756

DICHIARAZIONE ALLERGENI (Allergen declaration)

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 PASSATA E ORIGANO 550G
HORECA**

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 ₂ 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