



SCHEDA TECNICA
FOCACCIA PATATE E SCAMORZA 550G
HORECA

Revisione n. 01
Data 24.11.2025



| | |
|-----------------------------------|---|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | Focaccia patate e scamorza 550g |
| DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO | Prodotto da forno surgelato |
| CODICE INTERNO | FPS550 |
| EAN | 8052862873089 |
| 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: patate fresche, scamorza affumicata , olio extravergine d'oliva, sale, olio di semi di girasole alto oleico. |
| 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 e latte; può contenere tracce di soia, senape, lupino, 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 PATATE E SCAMORZA 550G
HORECA

Revisione n. 01
Data 24.11.2025

| | |
|---------------------------------|--|
| SHELF LIFE | Il prodotto surgelato deve essere consumato entro 12 mesi dalla data di produzione, considerando le modalità di conservazione. |
| SHELF LIFE ALLA CONSEGNA | 11 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 PATATE E SCAMORZA 550G
HORECA**

Revisione n. 01
Data 24.11.2025

| DICHIARAZIONE | VALORE % MEDIO PER 100g | | |
|----------------------|-------------------------|-------|-----|
| | ENERGIA | kJ | 970 |
| | kcal | 232 | |
| GRASSI | | 6.8g | |
| di cui grassi saturi | | 2.0g | |
| di cui grassi mono. | | 3.2g | |
| di cui grassi poli. | | 0.9g | |
| CARBOIDRATI | | 32.5g | |
| di cui zuccheri | | 2.0g | |
| di cui amido | | 20g | |
| FIBRE | | 2.3g | |
| PROTEINE | | 9.2g | |
| SALE | | 1.05g | |

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 PATATE E SCAMORZA 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