



SCHEDA TECNICA
FOCACCIA CLASSICA AL POMODORO

Revisione n. 01
Data 09.11.2023

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Focaccia classica al pomodoro	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto da forno surgelato	
CODICE INTERNO	FC100	
EAN	8052862870002	
INGREDIENTI	Base: Farina di grano tenero tipo “0”, acqua, semola rimacinata di grano duro, sale, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, farina di grano tenero maltato, zucchero semolato, semilavorato per panificazione (Farina di grano tenero tipo 0, farina di grano maltato, lievito disattivato, agente di trattamento della farina E 300, enzimi alfa amilasi), lievito secco. Condimento: pomodoro fresco, olive denocciolate, olio extravergine d’oliva, sale, origano.	
DESCRIZIONE DEL PROCESSO	Prodotto ottenuto mediante impastamento degli ingredienti, formatura, lievitazione, stesura 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, 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 Via VV.FF. Caduti in Servizio 14 -70026 Modugno (Bari) www.sannicofood.com tel. 080 2149903	
LOTTO	AAMMGG (AA= ultime due cifre dell’anno di confezionamento; MM= mese di confezionamento; GG= giorno di confezionamento)	
PARAMETRI DIMENSIONALI		
PESO NETTO	700 g	
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	
SHELF LIFE	Il prodotto surgelato deve essere consumato entro 12 mesi dalla data di produzione, considerando le modalità di conservazione	
DESTINAZIONE D’USO	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione dei soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni	

Sannicò Food Srl

Via VV. FF Caduti in Servizio, 14 – Modugno (BA)
P.IVA: 08235150722



SCHEDA TECNICA
FOCACCIA CLASSICA AL POMODORO

Revisione n. 01
Data 09.11.2023

CONFEZIONAMENTO	Surgelato		
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	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	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			
Carica batterica mesofila totale	Max 10.000 UFC/g	Muffe	≤1000 UFC/g
Enterobatteri totali	Max 10 UFC/g	Lieviti	≤100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	Max 10 UFC/g	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Escherichia coli	Max 10 UFC/g	Salmonella spp.	Assente in 25 g
Bacillus cereus	Max 100 UFC/g	Clostridium perfringens	Max 10 UFC/g
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 1881/2006)		
AFLATOSSINA B1	Max 2 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)		
OCRATOSSINA A	Max 3 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)		
ZEARALENONE	Max 50 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)		
DEOSSINIVALENOLO (DON)	Max 500 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)		
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 in 50 g		
OGM	Assenti (Reg. CE No 1829/2003 e 1830/2003)		
DICHIARAZIONE	VALORE % MEDIO PER 100g		
	ENERGIA	kJ	735
		kcal	175
	GRASSI		2.4
	di cui grassi saturi		0.4
	di cui acidi grassi mono.		1.0
	di cui acidi grassi poli.		0.0
	CARBOIDRATI		26
	di cui zuccheri		4.8
	di cui amido		20
	FIBRE ALIMENTARI		2.2
	PROTEINE		5.2
	SALE		1.3

Sannicò Food Srl

Via VV. FF Caduti in Servizio, 14 – Modugno (BA)
P.IVA: 08235150722



**SCHEDA TECNICA
FOCACCIA CLASSICA AL POMODORO**

Revisione n. 01
Data 09.11.2023

CONFEZIONAMENTO

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO

Tipo di imballaggio primario	Film	Fogli a strappo
Composizione materiale	PE (polietilene) 70% + Copolimero etilene/propilene 30%	HD
Peso medio	4 g	4 g
Misure esterne (cm)	Diametro 28 cm	37X50

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO

Tipo di imballaggio secondario	Cartone ondulato
Composizione materiale	Cartone
Peso medio	370 g
Misure esterne (cm)	30X30X18
Tipo di chiusura	Scotch

PALLETTIZZAZIONE

Tipo Pallet	N. pezzi per cartone	N cartoni per strato	N strati per pallet	N tot cartoni per pallet	n. tot PEZZI per pallet
80X120X22 0 h	6	8	10	80	648
	6	4	7	28	

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
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 macadamia 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	

Sannicò Food Srl

Via VV. FF Caduti in Servizio, 14 – Modugno (BA)
P.IVA: 08235150722



**SCHEDA TECNICA
FOCACCIA CLASSICA AL POMODORO**

Revisione n. 01
Data 09.11.2023

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

Via VV. FF Caduti in Servizio, 14 – Modugno (BA)
P.IVA: 08235150722