



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Savigni Società Semplice Agricola

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) – **BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Data 22/04/2021

Ed. 01 Rev.00

	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> IT- BIO - 007 AGRICOLTURA ITALIA </div>		<p>ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT – BIO – 007 OPERATORE CONTROLLATO N° H 32 K</p>
FINOCCHIONA I.G.P.			
Descrizione del prodotto	Finocchiona I.G.P. piccola da suino “Cinta Senese DOP”		
Provenienza Materie Prime	Suino “Cinta Senese DOP”		
Tipo di Lavorazione:	Tradizionale		
Modalità di Conservazione			
Prodotto sfuso	Temperatura ottimale di conservazione tra +0°C/+18°C per un periodo di 120 giorni dalla fine del ciclo di produzione (come indicato in etichetta). Conservare in luogo fresco e asciutto.		
In sottovuoto varie pezzature	Temperatura ottimale di conservazione tra +0°C/+7°C per un periodo di 90 giorni dalla fine del ciclo di produzione (come indicato in etichetta). Conservare in luogo fresco e asciutto.		
Ingredienti	Carne da suino “Cinta Senese DOP” (100% italiano - Toscana)* 80%, grasso proveniente da suino “Cinta Senese DOP” (100% italiano - Toscana)* 20%, sale, finocchietto selvatico* 0,35%, pepe nero (macinato e spezzato)*, zuccheri (destrosio, saccarosio)*, aglio*. Conservante: E250 *BIOLOGICO		

Dichiarazione Nutrizionale – Valori medi per 100 g

Valore Energetico	Consumi Giornalieri di riferimento	Per 100 g di prodotto
Energia	2000 Kcal	350 kcal – 1464 KJ
Grassi	70 g	27,8 g
di cui Acidi grassi Saturi	20 g	11 g
Carboidrati	270 g	0,7 g
di cui Zuccheri	90 g	<0,5 g
Proteine	50 g	25 g
Fibre	25 g	0
Sale	6 g	4 g

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Savigni Società Semplice Agricola

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) – **BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Data 22/04/2021

Ed. 01 Rev.00

Dati Chimici – MicroBiologici

Parametro	Risultato	Udm	Limite di rilevabilità	Metodo
Clostridi solfito riduttori	<10	Ufc/g	10	ISO 15213:2003
Conta stafilococchi coagulasi positivi	<10	Ufc/g	10	NF V 08-057-1 2004
Salmonella	Assente	Presenza/assenza in 25g		EN/ISO 6579
Listeria m.	Assente	Pres/ass in 25 g		EN ISO 11290-1
Aw	0,966	%RH	0,01	AOAC 978.18 1997 (L021)
pH	6	pH	0,1	MFHPB-3:2014 (escluso par 4)

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Savigni Società Semplice Agricola

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) – **BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Data 22/04/2021

Ed. 01 Rev.00

SOSTANZE O PRODOTTI CHI PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE Allegato II Regolamento 1169/2011 del 25 ottobre 2011			
	PRESENZA	ASSENZA	ingrediente specifico
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan o i loro ceppi ibridati) 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 (compreso il lattosio)		X	
Frutta secca a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		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 10mg/Kg o mg/l espressi come SO ₂ .		X	
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	