



## ARISTA SOTT'OLIO ALLA BIRRA DI CASTAGNE

<b>Descrizione del prodotto</b>	Lonza/arista disossata marinata alla birra di castagne e conservata sott'olio
<b>Provenienza Materie Prime</b>	Suino nazionale
<b>Tipo di Lavorazione:</b>	Tradizionale
<b>Modalità di Conservazione</b>	
<b>Sottovuoto</b>	Temperatura ottimale di conservazione tra +0°C/+4°C per un periodo di 120 giorni dalla fine del ciclo di produzione (come indicato in etichetta). Conservare in luogo fresco e asciutto.
<b>Ingredienti</b>	Lonza/arista disossata da suino (100% italiano) 100%, birra di castagne (acqua, <b>malto d'orzo</b> , castagne essiccate 40%, zucchero, luppolo, lievito) 5%, olio di semi di girasole 5%, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio), aromi naturali, spezie. Antiossidante: E301. Conservante: E250, E252.

### Dichiarazione Nutrizionale – Valori medi per 100 g

Valore Energetico	Consumi Giornalieri di riferimento	Per 100 g di prodotto
Energia	2000 Kcal	296 kcal – 1230 KJ
Grassi	70 g	22 g
di cui Acidi grassi Saturi	20 g	6 g
Carboidrati	270 g	<0,5 g
di cui Zuccheri	90 g	<0,5 g
Proteine	50 g	24,25 g
Fibre	25 g	0



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Savigni Società Semplice Agricola

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) –

**BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Data 23/04/2021

Ed. 01 Rev.00

Sale	6 g	2,6 g
------	-----	-------



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Savigni Società Semplice Agricola

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) –

**BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Data 23/04/2021

Ed. 01 Rev.00

<i>Dati Chimici – MicroBiologici</i>				
<b>Parametro</b>	<b>Risultato</b>	<b>Udm</b>	<b>Limite di rilevabilità</b>	<b>Metodo</b>
Clostridi solfito riduttori	<10	Ufc/g	10	ISO 15213:2003
Conta stafilococchi coagulasi positivi	<10	Ufc/g	10	NF V 08-057-1 2004
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)



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Savigni Società Semplice Agricola

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) –

**BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Data 23/04/2021

Ed. 01 Rev.00

<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHI PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE Allegato II Regolamento 1169/2011 del 25 ottobre 2011</b>			
	<b>PRESENZA</b>	<b>ASSENZA</b>	<b>ingrediente specifico</b>
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 <sub>2</sub> .		X	
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

Savigni Società Semplice Agricola

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) –

**BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Data 22/10/2020

Ed. 01 Rev.00



## MINI - MORTADELLA PAVANESE

<b>Descrizione del prodotto</b>	Mini - Mortadella Pavane
<b>Provenienza Materie Prime</b>	Suino nazionale; Suino "Sambucano BIO"; Suino di "Cinta senese DOP"
<b>Tipo di Lavorazione:</b>	Tradizionale
<b>Modalità di Conservazione</b>	
<b>In sottovuoto varie pezzature</b>	Facendo massima attenzione a non danneggiare la busta, temperatura ottimale di conservazione tra +0°C/+4°C per un periodo di 90 giorni dalla fine del ciclo di produzione (come indicato in etichetta). Conservare in luogo fresco e asciutto.
<b>Ingredienti</b>	Carne da suino (100 % italiano) 75%, grasso proveniente da suino (100 % italiano) 25%, sale, aromi naturali, aromi. Antiossidante: E301. Conservante: E250.

### Dichiarazione Nutrizionale – Valori medi per 100 g

Valore Energetico	Consumi Giornalieri di riferimento	Per 100 g di prodotto
Energia	2000 Kcal	288 kcal – 1206 KJ
Grassi	70 g	25 g
di cui Acidi grassi Saturi	20 g	8,3 g
Carboidrati	270 g	0 g
di cui Zuccheri	90 g	<0,5 g



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Savigni Società Semplice Agricola

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) –

**BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Data 22/10/2020

Ed. 01 Rev.00

Proteine	50 g	15,7 g
Fibre	25 g	0
Sale	6 g	1,0 g



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Savigni Società Semplice Agricola  
**BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) –

Data 22/10/2020

Ed. 01 Rev.00

<i>Dati Chimici – MicroBiologici</i>				
<b>Parametro</b>	<b>Risultato</b>	<b>Udm</b>	<b>Limite di rilevabilità</b>	<b>Metodo</b>
Clostridi solfito riduttori	<10	Ufc/g	10	ISO 15213:2003
Conta stafilococchi coagulasi positivi	<10	Ufc/g	10	NF V 08-057-1 2004
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)

<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHI PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b> <b>Allegato II Regolamento 1169/2011 del 25 ottobre 2011</b>			
	<b>PRESENZA</b>	<b>ASSENZA</b>	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 <sub>2</sub> .		X	
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	





**ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT – BIO – 007  
OPERATORE CONTROLLATO N° H 32 K**

## **PANCETTA TESA SAMBUCANA**

<b>Descrizione del prodotto</b>	Pancetta stagionata tesa di suino "Sambucano BIO"
<b>Provenienza Materie Prime</b>	Suino "Sambucano BIO"
<b>Tipo di Lavorazione:</b>	Tradizionale
<b>Modalità di Conservazione</b>	
<b>Prodotto sfuso</b>	Temperatura ottimale di conservazione tra +0°C/+18°C per un periodo di 120 giorni dal termine del ciclo di produzione (come indicato in etichetta). Conservare in luogo fresco e asciutto.
<b>In sottovuoto varie pezzature</b>	Temperatura ottimale di conservazione tra +0°C/+7°C per un periodo di 90 giorni dal termine del ciclo di produzione (come indicato in etichetta). Conservare in luogo fresco e asciutto.
<b>Ingredienti</b>	Pancetta rifilata proveniente da suino "Sambucano BIO" (100% italiano - Toscana)* 100%, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio)*, Pepe nero*, aglio*, pepe bianco*. Conservanti: E252. Antiossidante: E301 *BIOLOGICO

### **Dichiarazione Nutrizionale – Valori medi per 100 g**

<b>Valore Energetico</b>	<b>Consumi Giornalieri di riferimento</b>	<b>Per 100 g di prodotto</b>
Energia	2000 Kcal	337 kcal – 1408 KJ
Grassi	70 g	28 g
di cui Acidi grassi Saturi	20 g	10 g



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Savigni Società Semplice Agricola

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) –

**BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Data 22/10/2020

Ed. 01 Rev.00

Carboidrati	270 g	0 g
di cui Zuccheri	90 g	<0,5 g
Proteine	50 g	21 g
Fibre	25 g	0
Sale	6 g	3,0 g

### *Dati Chimici – MicroBiologici*

<b>Parametro</b>	<b>Risultato</b>	<b>Udm</b>	<b>Limite di rilevabilità</b>	<b>Metodo</b>
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)



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Savigni Società Semplice Agricola

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) –

**BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Data 22/10/2020

Ed. 01 Rev.00

<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHI PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE Allegato II Regolamento 1169/2011 del 25 ottobre 2011</b>			
	<b>PRESENZA</b>	<b>ASSENZA</b>	<b>ingrediente specifico</b>
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 <sub>2</sub> .		X	
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	



**ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT – BIO – 007  
OPERATORE CONTROLLATO N° H 32 K**

## PROSCIUTTO SAMBUCANO S/O

<b>Descrizione del prodotto</b>	Prosciutto di suino “Sambucano BIO” stagionato e disossato.
<b>Provenienza Materie Prime</b>	Suino “Sambucano BIO”
<b>Tipo di Lavorazione:</b>	Tradizionale
<b>Modalità di Conservazione</b>	
<b>In sottovuoto varie pezzature</b>	Temperatura ottimale di conservazione tra +0°C/+7°C per un periodo di 8 mesi dal termine del ciclo di produzione (come indicato in etichetta). Conservare in luogo fresco e asciutto.
<b>Ingredienti</b>	Prosciutto da suino “Sambucano BIO” (100% italiano - Toscana)* 100%, sale, aglio*, pepe nero*, grasso proveniente da suino (100% italiano - Toscana)*. *BIOLOGICO

### *Dichiarazione Nutrizionale – Valori medi per 100 g*

<b>Valore Energetico</b>	<b>Consumi Giornalieri di riferimento</b>	<b>Per 100 g di prodotto</b>
Energia	2000 Kcal	335 kcal – 985 KJ
Grassi	70 g	14 g
di cui Acidi grassi Saturi	20 g	5 g
Carboidrati	270 g	0,1 g
di cui Zuccheri	90 g	0,1 g
Proteine	50 g	28 g



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Savigni Società Semplice Agricola

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) –

**BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Data 23/04/2021

Ed. 01 Rev.00

Fibre	25 g	0
Sale	6 g	2 g

## *Dati Chimici – MicroBiologici*

<b>Parametro</b>	<b>Risultato</b>	<b>Udm</b>	<b>Limite di rilevabilità</b>	<b>Metodo</b>
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)



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Savigni Società Semplice Agricola

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) –

**BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Data 23/04/2021

Ed. 01 Rev.00

<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHI PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE Allegato II Regolamento 1169/2011 del 25 ottobre 2011</b>			
	<b>PRESENZA</b>	<b>ASSENZA</b>	<b>ingrediente specifico</b>
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 <sub>2</sub> .		X	
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	



**ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT – BIO – 007  
OPERATORE CONTROLLATO N° H 32 K**

## SALAME DI PROSCIUTTO

<b>Descrizione del prodotto</b>	Salame di carne proveniente da quarto posteriore di suino "Sambucano BIO"
<b>Provenienza Materie Prime</b>	Suino "Sambucano BIO"
<b>Tipo di Lavorazione:</b>	Tradizionale
<b>Modalità di Conservazione</b>	
<b>Prodotto sfuso</b>	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.
<b>In sottovuoto varie pezzature</b>	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.
<b>Ingredienti</b>	Carne di prosciutto da suino "Sambucano BIO" (100% italiano - Toscana)* 80%, grasso proveniente da suino "Sambucano BIO" (100% italiano - Toscana)* 20%, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio)*, pepe bianco*. Conservante: E 250 *BIOLOGICO

### Dichiarazione Nutrizionale – Valori medi per 100 g

Valore Energetico	Consumi Giornalieri di riferimento	Per 100 g di prodotto
Energia	2000 Kcal	370 kcal – 1547 KJ
Grassi	70 g	28,5 g
di cui Acidi grassi Saturi	20 g	10 g



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Savigni Società Semplice Agricola

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) –

**BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Data 23/04/2021

Ed. 01 Rev.00

Carboidrati	270 g	1,1 g
di cui Zuccheri	90 g	1,1 g
Proteine	50 g	27,3 g
Fibre	25 g	0
Sale	6 g	1,6 g

### *Dati Chimici – MicroBiologici*

<b>Parametro</b>	<b>Risultato</b>	<b>Udm</b>	<b>Limite di rilevabilità</b>	<b>Metodo</b>
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)





## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Savigni Società Semplice Agricola

Sede legale: Via della Chiesa, 36 – Pavana (PT) –

**BOLLO CE N° IT9-3467/L**

Data 23/04/2021

Ed. 01 Rev.00

<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHI PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE Allegato II Regolamento 1169/2011 del 25 ottobre 2011</b>			
	<b>PRESENZA</b>	<b>ASSENZA</b>	<b>ingrediente specifico</b>
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 <sub>2</sub> .		X	
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	