



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

GINOCCHIETTI DI PROSCIUTTO - GERETTI

PORK HOCKS SKIN ON



Descrizione:

Taglio muscolare ottenuto in fase di disossatura del prosciutto suino: parte superiore dello stinco suino con cotenna.

Description:

Muscle sectioned from pork ham: upper part of the pork shank with rind.

Origine: Carne proveniente da suini allevati e macellati in Italia - **Origin:** Meat from swines bred and slaughtered in Italy.

Composizione 100 % carne suina - **Composition:** 100 % pork

| Valori nutrizionali medi | Average nutritional values | g/100g |
|---------------------------------------|----------------------------|------------------|
| Energia | Energy | 759kJ – 182 Kcal |
| Grassi | Fat | 12,8g |
| di cui acidi grassi saturi | saturates | 4,4g |
| Carboidrati | Carbohydrate | 2,2g* |
| di cui zuccheri | sugars | <0,5g |
| Proteine | Protein | 14,6g |
| Sale | Salt | <0,5g |
| Altri parametri – Other values | | |
| Umidità | Humidity | 69,4 ± 10%. |

I valori sono da considerarsi indicativi e possono variare in relazione alla lavorazione svolta e alle caratteristiche degli animali macellati. *Valore ottenuto per calcolo dalla differenza a 100 degli altri valori. Fonte dati Rdp 2018.

These values are to be considered as purely indicative and may vary depending on processing carried out and the characteristics of the slaughtered animals. * Value from calculation of the difference to 100 of the other values. Analytical report 2018.

Annoni S.p.A.

Sede Legale: Loc. Madonna dei Prati, 43011 - Busseto (PR) Italy
tel. +39 0524 930004 - Fax +39 0524 92947 | info@gruppoannoni.com | www.annonigroup.com
P.IVA/C.F. 00418820346 - Cap. Soc. € 2.080.000 i.v. | REA Parma n° 129327 | Reg. Impr. Parma n° 00418820346



Caratteristiche sensoriali:

Colore: rosso/roseo per la sezione magra, assenza di colori anomali (es. verdastro); striature biancastre per la sezione grassa.

Consistenza: soda.

Odore: assenza di odori anomali.

Sensory characteristics:

Appearance: red / pinkish for the lean fraction, absence of abnormal colors (eg greenish); white streaks in the fat portion.

Consistency: firm.

Odour: no abnormal odours.

Caratteristiche microbiologiche:

In conformità al Reg (CE) 2073/05 e s.m.i ed al Reg (CE) Reg. di esecuzione (UE) 2015/1375 e s.m.i

- Salmonella spp.: **assente/25g**

- Listeria monocytogenes: **assente/25g**

Microbiological characteristics:

In compliance with Reg. (EC) 2073/05 and Reg. (EC) 2015/1375 and subsequent amendments and integrations

- Salmonella spp.: **absent/25g**

- Listeria monocytogenes: **absent/25g**

Dichiarazioni:

Contaminanti: Stilbenici- tireostatici-sostanze ad azione ormonale od antiormonale: **assenti**

Residui di farmaci – antibiotici - antiparassitari o altre sostanze pericolose o nocive: **assenti o nei limiti di legge**

OGM: Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da OGM in accordo con i Reg (CE) 1829/03 e 1830/03.

Irradiazioni: Il prodotto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Radioattività: Il prodotto non è esposto a fonti di radionuclidi.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni in conformità al Reg (UE) N. 1169/2011 e s.m.i. e non subisce cross contamination. In azienda non sono utilizzati allergeni.

Statements:

Contaminants: Stilbenici - thyrostatic substances - substances with hormonal or anti-hormonal action: **absent**

Drug - antibiotic - pesticide residues or other dangerous or harmful substances: **absent or in compliance with legal values**

GMO: The product does not contain ingredients made up of or derived from GMOs in compliance with Reg (EC) N.1829/03 and 1830/03.

Irradiation: The product is not subjected to treatments with ionizing radiation.

Radioactivity: The product is not exposed to radionuclide sources.

Allergens: The product does not contain allergens in compliance with Reg (EU) N. 1169/2011 (and subsequent amendments and integrations) and it is not cross contaminated. No allergens are used in the factory.

Imballaggio:

Sfuso: in appositi contenitori idonei al contatto con alimenti.

Confezionato: tagli sfusi protetti da fogli o buste idonee al contatto alimentare e posizionati in cartone (il prodotto può essere commercializzato refrigerato o congelato posto su pallet).

I tagli possono essere confezionati anche sottovuoto prima di essere posizionati in cartone.

Congelato: prodotto unito in pani omogenei e posizionati su pallet in più piani tra loro separati da fogli di plastica, il pallet viene avvolto con film estensibile, tutti i materiali di imballo sono idonei al contatto con alimenti.

Packaging:

Unpacked: in food grade contact containers.

Packed: cuts, protected by food grade sheets or bags, in a box (the product can be sold refrigerated or frozen on pallets).

Cuts can also be vacuum packed before being placed in cardboard.

Frozen: product bulked together in blocks on several layers on one pallet. Every layers is separate by plastic sheets. The pallet is then shrink-wrapped. All packaging are food grade.



Annoni S.p.A.

Sede Legale: Loc. Madonna dei Prati, 43011 - Busseto (PR) Italy

tel. +39 0524 930004 - Fax +39 0524 92947 | info@gruppoannoni.com | www.annonigroup.com

P.IVA/C.F. 00418820346 - Cap. Soc. €2.080.000 i.v. | REA Parma n° 129327 | Reg. Impr. Parma n° 00418820346



Conservazione - Storage:

Refrigerato: temperatura $\leq +4^{\circ}\text{C}$ - *Refrigerated: temperature $\leq +4^{\circ}\text{C}$*

Congelato: temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - *Frozen: temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$*

T.M.C – Expiry date:

Confezionato refrigerato: 10 giorni dalla produzione (sfuso), 21 giorni dalla produzione (sottovuoto)

– *refrigerate packed: 10 days (unpacked), 21 days (vacuum).*

Congelato: 18 mesi dalla data di congelamento – *frozen: 18 months*

Trasporto:

Automezzi idonei nel rispetto delle norme vigenti, a temperatura di refrigerazione o congelamento in base al prodotto.

Transport:

Vehicles in compliance with current regulations, at temperatures of refrigeration or freezing in relation to the product transported.

Destinazione d'uso:

I prodotti sono idonei al consumo umano e sono destinati prevalentemente ad industrie di trasformazione e/o stagionatura o ad utilizzatori intermedi per la successiva preparazione o vendita. I prodotti non sono ready to eat e, se non vengono destinati ad ulteriore lavorazione, richiedono completa cottura prima del consumo.

Intended use:

The products, suitable for food consumption, are intended mainly for processing and/or curing industries or for intermediate users for subsequent preparation or sale. The products are not ready-to-eat and, unless subject to subsequent processing, require complete cooking before consumption.

Informazioni aggiuntive:

Approval number Annoni Spa: IT 404 M CE

L'Annoni S.p.A. è in possesso delle seguenti certificazioni volontarie:

IFS Food – INTERNATIONAL FOOD STANDARD;

UNI EN ISO 22005:2008 – Sistema interno di rintracciabilità dei tagli di carne suina;

Ha inoltre implementato un Sistema di Gestione Ambientale e per la Sicurezza e Salute sul luogo di lavoro.

L'Annoni S.p.A. previo accordi commerciali, è in grado inoltre di fornire Tagli di carne suina fresca BIO.

Additional information:

Approval number Annoni Spa: IT 404 M CE

Annoni S.p.A. has obtained these voluntary certifications:

IFS –INTERNATIONAL FOOD STANDARD;

UNI EN ISO 22005:2008 – Internal traceability system for pork meat cuts;

The Annoni S.p.A. also implemented a Environmental management system and for Occupational Health & Safety.

Subject to sales agreement, Annoni S.p.A. can also supply cuts of fresh ORGANIC pork.

Rev. 1 del 17-11-2020



Annoni S.p.A.

Sede Legale: Loc. Madonna dei Prati, 43011 - Busseto (PR) Italy

tel. +39 0524 930004 - Fax +39 0524 92947 | info@gruppoannoni.com | www.annonigroup.com

P.IVA/C.F. 00418820346 - Cap. Soc. € 2.080.000 i.v. | REA Parma n° 129327 | Reg. Impr. Parma n° 00418820346