



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FEGATO

SOTTOPRODOTTO DI ORIGINE ANIMALE CAT.3



Descrizione:

Fegato ottenuto dalla macellazione suina che viene identificato e trattato dall'OSA come Sottoprodotto di origine animale Cat.3 in conformità dell'Art 10 del Reg CE 1069/09 in quanto:

- taglio derivato da animali macellati dichiarati idonei al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinato al consumo umano per motivi commerciali;
- taglio derivato da parti di animali respinti in quanto non idonei al consumo umano in virtù della legislazione comunitaria, ma che non mostrano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali.

Origine: Taglio proveniente da suini allevati e macellati in Italia

Composizione 100 % suino

| Valori nutrizionali medi | g/100g |
|----------------------------|------------|
| Energia | <i>n.d</i> |
| Grassi | 8,7 g |
| di cui acidi grassi saturi | <i>n.d</i> |
| Carboidrati | <i>n.d</i> |
| di cui zuccheri | <i>n.d</i> |
| Proteine | 20,2g |
| Sale | <0,5g |
| Altri parametri | |
| Umidità | 69,9 ± 10% |
| Collagene | 1,6 ± 10% |

I valori sono da considerarsi indicativi e possono variare in relazione alle caratteristiche degli animali macellati.



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 cupo/marrone

Odore: assenza di odori anomali.

Dichiarazioni:

Corpi estranei di diversa natura: Assenti

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.

Imballaggio:

Sfuso: in appositi contenitori identificati con banda verde.

Etichettatura ambientale imballi/ Non applicabile – nessun imballo da gestire come rifiuto.

Conservazione:

In cella refrigerata fino alla spedizione effettuata al termine della giornata di macellazione per successiva immediata lavorazione.

Trasporto:

Il trasporto avviene con automezzi idonei nel rispetto delle vigenti normative in riferimento al Reg CE 1069/09.

Destinazione d'uso:

Il fegato suino SOA Cat.3 è destinato ad essere utilizzato negli impianti di trasformazione di sottoprodotti di origine animale in conformità a quanto previsto dal Reg (CE) 1069/2009 e s.m.i .

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.

Rev. 01 del 10.01.2023

**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