



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

## SOTTOFESA DI PROSCIUTTO



**Descrizione:**

Taglio magro senza cotenna ottenuto dalla parte interna disossata della coscia del maiale.

**Description:**

*Lean cut obtained from the inner part of the deboned pork ham.*

**Origine:** Carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia (salvo diversamente concordato o specificato sul DDT di vendita). **Origin:** *Meat from pigs born, raised, and slaughtered in Italy (unless otherwise agreed or specified on the sales document).*

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

Valori nutrizionali medi	Average nutritional values	g/100g
Energia	Energy	494kJ – 117 Kcal
Grassi	Fat	2,3g
di cui acidi grassi saturi	saturates	0,8g
Carboidrati	Carbohydrate	2,0g*
di cui zuccheri	sugars	<0,5g
Proteine	Protein	22,1g
Sale	Salt	<0,5g
<b>Altri parametri – Other values</b>		
Umidità	Humidity	72,5 ± 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, tendenzialmente chiaro; assenza di colori anomali (es. marrone, verdastro).

**Consistenza:** soda.

**Odore:** assenza di odori anomali.

#### Sensory characteristics:

**Appearance:** red/ pinkish, with no abnormal colouring (e.g. green, brown).

**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**

Il prodotto rispetta i tenori massimi dei contaminanti previsti dal Reg (CE) 1881/06 e s.m.a.

**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**

The product complies with the limits of contaminants according to Reg (CE) 1881/06 and s.m.a.

**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).

**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).

**Frozen:** product bulked together in blocks on several layers on one pallet. Every layer is separated by plastic sheets. The pallet is then shrink-wrapped. All packaging is 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



#### Etichettatura ambientale imballi/ *Environmental labeling of packaging:*

<b>Raccolta plastica</b> <i>Plastic waste</i>	HDPE 2	Fogli e sacchetti plastici/ <i>Plastic sheets and bags</i> Cartellini identificativi per giostre/ <i>Identification tabs</i>
	LDPE 4	Fogli plastici per congelato/ <i>Plastic sheets for meat frozen</i> Reti per baltresche/ <i>Plastic nets</i> Film estensibile pallet/ <i>Plastic stretch film</i>
	PP 5	Corde plastiche per appendimento tagli/ <i>Plastic ropes to hang cuts</i>
	C/PET	Spago bianco plastico per legatura culatelli/ <i>White plastic string to tie culatelli</i>
	Other 7	Sacchetti per sottovuoto/ <i>Plastic bags for vacuum</i>
<b>Raccolta carta</b> <i>Paper waste</i>	PAP 20	Scatola cartone/ <i>Cardboard box</i>
	PAP 22	Fogli in cartone / <i>Sheets of food paper</i>
<b>Raccolta secco</b> <i>Unsorted waste</i>	C/TEX 62	Spago di color corda per legatura culatelli/ <i>Rope-colored twine to tie culatelli</i>
	Other 7	Etichette/ <i>Labels</i>

#### 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 – *refrigerate packed: 10 days*

**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 di rintracciabilità intraziendale dei tagli di carne suina;

BENESSERE ANIMALE- Certification North American Meat Institute (NAMI) - Animal Handling Guidelines January 2021.

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

#### *Additional information:*

*Approval number Annoni Spa: IT 404 M CE*

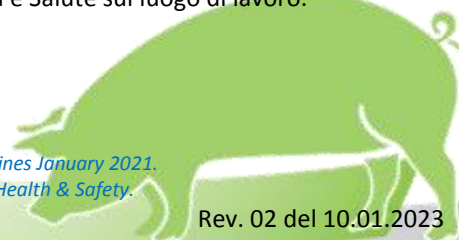
*Annoni S.p.A. has the following voluntary certifications:*

*IFS –INTERNATIONAL FOOD STANDARD;*

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

*ANIMAL WELFARE - Certification North American Meat Institute (NAMI) - Animal Handling Guidelines January 2021.*

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



Rev. 02 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