



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

STRUTTO SUINO

SOTTOPRODOTTO DI ORIGINE ANIMALE CAT.3



Descrizione:

Grasso ottenuto dalla fusione dei tessuti adiposi del suino.

Composizione:

100 % grasso fuso suino.

Valori chimici medi:

Perossidi: **2,5 meq O₂/Kg** (limite di accettabilità ≤ 6 meq O₂/Kg)

Acido Oleico (AGL): **0,50 m/m%** (limite di accettabilità $< 2,0$ m/m% acido oleico)

Impurità insolubili totali: **0,1 %** (limite di accettabilità $\leq 0,5\%$)

Acidità: **<1 mg di KOH 0,1 N/g**

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

Caratteristiche sensoriali:

Colore: bianco perlaceo o giallognolo in relazione alla consistenza.

Consistenza: liquido o solido in relazione alla temperatura di mantenimento.

Odore: assenza di odori anomali.

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**

Dichiarazioni:

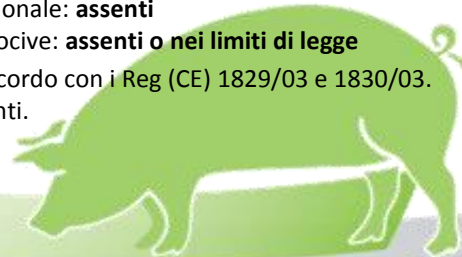
Contaminanti: Stilbenici- tireostatici-sostanze ad azione ormonale od antiormonale: **assenti**

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.



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



Imballaggio: Sfuso: in silo

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

Trasporto: In cisterne coibentate idonee con automezzi idonei nel rispetto delle vigenti normative.

Destinazione d'uso e modalità di utilizzo:

Lo strutto ottenuto dalla lavorazione del suino è un sottoprodotto di origine animale Cat.3 e pertanto è destinato ad essere utilizzato negli impianti di trasformazione di SOA Cat.3 in conformità a quanto previsto dal Reg (CE) 1069/2009 e s.m.i e ad impianti di produzione di Pet food come Materia prima per mangimi (Sostanze grasse totali > 99% Fonte dati Rdp 2019).

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. 05 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