



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FASCE MUSCOLARI SUINE



Descrizione:

Taglio realizzato con la parte interna della coscia del maiale, opportunamente scotennata, disossata ed infine legata a mano con spago, conferendo al pezzo di carne la sua particolare forma a "pera".

Description:

This cut is made with the muscular inner part of the thigh of the pork, opportunely skinned, deboned and finally wrapped up manually with twine, giving to the piece of meat its particular "pear" shape.

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	1045kJ – 251 Kcal
Grassi	Fat	18,6g
di cui acidi grassi saturi	saturates	7,2g
Carboidrati	Carbohydrate	0,9g*
di cui zuccheri	sugars	<0,5g
Proteine	Protein	20,1g
Sale	Salt	<0,5g
Altri parametri – Other values		
Umidità	Humidity	59,5 ± 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) 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 (UE) 915/2023.

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 (EU) 915/2023.

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: su appositi contenitori idonei al contatto con alimenti.

Packaging:

Unpacked: on food grade contact containers.



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:*

Raccolta plastica <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/ <i>White plastic string to tie</i>
	Other 7	Sacchetti per sottovuoto/ <i>Plastic bags for vacuum</i>
Raccolta carta <i>Paper waste</i>	PAP 20	Scatola cartone/ <i>Cardboard box</i>
	PAP 22	Fogli in cartone / <i>Sheets of food paper</i>
Raccolta secco <i>Unsorted waste</i>	C/TEX 62	Spago di color corda per legatura / <i>Rope-colored twine to tie</i>
	Other 7	Etichette/ <i>Labels</i>

Conservazione - *Storage:*

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

T.M.C – *Expiry date:*

Prodotto destinato all'immediata lavorazione/ *to be used for immediate processing.*

Trasporto:

Automezzi idonei nel rispetto delle norme vigenti, a temperatura di refrigerazione.

Transport:

Vehicles in compliance with current regulations, at temperatures of refrigeration.

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

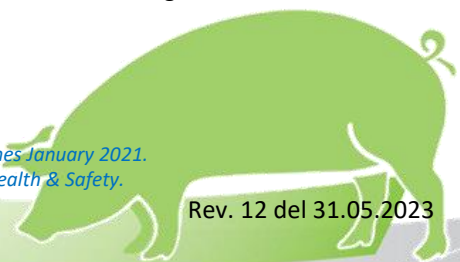
Annoni S.p.A. has the following voluntary certifications:

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. 12 del 31.05.2023

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