



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

FILETTO

TENDERLOIN



Descrizione:

Taglio magro derivante dalla disossatura del lombo e dal sezionamento della parte terminale della lonza.

Description:

Lean cut obtained by boning the loin and cutting the final part of the loin.

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	451kJ – 107 Kcal
Grassi	Fat	1,4g
di cui acidi grassi saturi	saturates	0,6g
Carboidrati	Carbohydrate	1,7g*
di cui zuccheri	sugars	<0,5g
Proteine	Protein	21,8g
Sale	Salt	<0,5g
Altri parametri – Other values		
Umidità	Humidity	74 ± 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 vivo, assenza di colori anomali (es. marrone, verdastro).

Consistenza: soda.

Odore: assenza di odori anomali.

Sensory characteristics:

Appearance: deep red 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**

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.

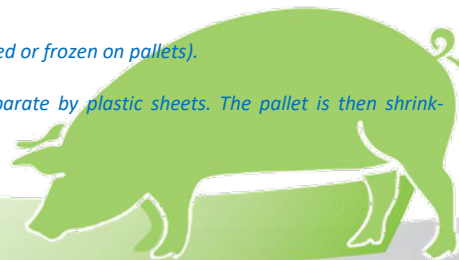
Packaging:

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. 10 del 30-10-2020



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