



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LARDELLO CON COTENNA

PORK BACK FAT RIND ON



Descrizione:

Taglio grasso suino di forma rettangolare di vario spessore, privo di setole ed ematomi, con cotenna.

Per la produzione del Lardo d'Arnad vengono utilizzati esclusivamente suini nati ed allevati nelle seguenti regioni: Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Veneto, Val d'Aosta e facenti parte del circuito DOP del Prosciutto di Parma e San Daniele.

Description:

Pork fatty cut of rectangular shape and of varying thickness, without bristles and haematomas, with rind.

For the "Lardo d'Arnad" product only porks born and raised in the following regions are used: Emilia Romagna, Lombardy, Piedmont, Veneto, Val d'Aosta and regions belonging to circuit - PDO "Protected designation of origin" of the Parma ham and San Daniele ham.

Origine: Grasso proveniente da suini allevati e macellati in Italia - **Origin:** Fat from swines bred and slaughtered in Italy.

Composizione 100 % grasso suino - **Composition:** 100 % fat pork

Valori nutrizionali medi	Average nutritional values	g/100g
Energia	Energy	2897kJ – 703 Kcal
Grassi	Fat	72g
di cui acidi grassi saturi	saturates	27,3g
Carboidrati	Carbohydrate	1,3g*
di cui zuccheri	sugars	<0,5g
Proteine	Protein	12,4g
Sale	Salt	<0,5g
Altri parametri – Other values		
Umidità	Humidity	14,2 ± 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.

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



*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.*

Caratteristiche sensoriali:

Colore: bianco, con sottili striature rosee, assenza di colori anomali (marrone, verdastro).

Consistenza: soda.

Odore: assenza di odori anomali.

Sensory characteristics:

Appearance: pearly white with thin pink streaks, no abnormal colouring (green or 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.

Congelato: prodotto posizionato su pallet in più piani. 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.

Frozen: product placed on pallet over several layers. The pallet is then shrink-wrapped. All packaging are food grade.

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 $\leq - 18^{\circ}\text{C}$



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



T.M.C – Expiry date:

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 12-11-2020



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