



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PROSCIUTTO FRESCO SENZA ZAMPETTO

FRESH HAM without foot



Descrizione:

Coscia suina fresca rifilata, con cotenna, non disossata. La coscia è priva di lesioni, ematomi ed ascessi. Se le cosce sono DOP, esse provengono da allevamenti situati nelle regioni appartenenti al circuito di produzione tutelata del Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele e rispettano tutti i requisiti richiesti dai relativi Disciplinari tecnici.

Description:

Fresh pork leg with rind and bone, it is free of lesions, hematomas and abscesses.

If the pork legs are belonging circuit PDO "Protected designation of origin", they come from farms located in the regions of the protected production circuit of Parma Ham and San Daniele Ham. They are comply with all the requirements of the specific Technical Regulations.

Origine: Carne proveniente da suini allevati e macellati in Italia - **Origin:** Meat from pigs farmed and slaughtered in Italy.

Composizione 100 % coscia suina - **Composition:** 100 % pork leg

| 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 |
| Altri parametri – Other values | | |
| 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.

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: 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**

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: su appositi contenitori idonei al contatto con alimenti.

Packaging:

Unpacked: on food grade contact containers.

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.*



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

**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 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:

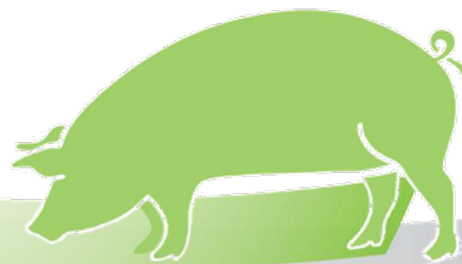
IFS –INTERNATIONAL FOOD STANDARD;

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. 9 del 01-10-2019

**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