

# 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 ≤ 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.



Imballaggio: Sfuso: in silo

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. 04 del 01-10-2019

